

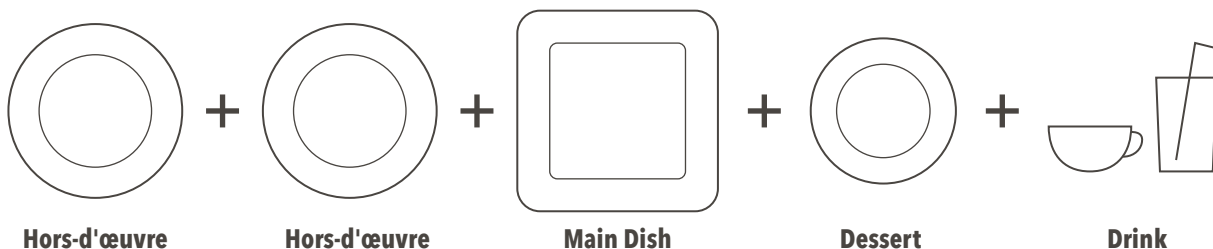
AWAKE DINNER MENU

PREFIX COURSE

プリフィックス コース

中之島ソーシャルایتアウェイクの楽しみを詰め込んだ選べるディナーコース。
前菜を2皿、メイン、そしてデザートとドリンクを
お好きなものをお選びください。

3500



Hors-d'œuvre — 前菜 (お好きな2皿をお選びください)

Salad / サラダ

- 具沢山の魚介サラダ
- 生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ
- 燻製ロースハム、緑野菜、グラナパダーノチーズのサラダ
- 自家製カラスミ、生マッシュルーム、ルッコラのサラダ [+700]

Entrées Froide / 冷前菜

- タコとオリーブのマリネ
- 生ハム [+400]
- 燻製ロースハム
- ヨーロッパ産サラミ
- 野菜のピクルス盛り合わせ
- 燻製鴨ロース [+250]
- シャルキュトリー (生ハム・ロースハム・サラミ・鴨ロース) 盛り合わせ [+600]

Entrées Chaudes / 温前菜

- 粗挽きソーセージとジャガイモのロースト
- ズワイガニぎっしりのコロッケ (2個) [+300]
- グラナパダーノチーズとジャガイモのグラタン [+250]
- 焼きカマンベールチーズ ハーフサイズ [フルサイズ+600]
- タコポテチーズ (6個)
- ポップコーンシュリンプ (8個)

Sandwich & Hot Dog / サンドウィッチ&ホットドッグ

- 粗挽きソーセージのホットドッグ ハーフサイズ [フルサイズ+350]
- 燻製ロースハムとカマンベールチーズのカスクルット ハーフサイズ [フルサイズ+350]
- 厚焼き玉子サンド ハーフサイズ [フルサイズ+250]
- ローストビーフサンド ハーフサイズ [フルサイズ+500]

Main Dish — メイン (お好きな1皿をお選びください)

- 鶏もも肉のスパイシーハーブロースト
爽やかなレモン風味のソース
- サーモンミキューイ 南仏風
- 特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース
- 名物“牛肉煮込みのオムライス”
- 海老挽肉、レンコン、マッシュルームのカレー
- 天然鯛のポアレ アサリと生海苔のソース [+500]
- 鴨ロース肉のロティー
季節のフルーツとバルサミコソース [+550]
- 優味豚ロース肉のグリルと
お野菜 グリーンマスタードソース [+600]
- 牛サーロインステーキ マディラ酒のソース [+700]
- 淡路牛サーロインのステーキ
マディラ酒と黒トリュフのソース [+1600]

全てのメニューにパンがつきます。ライスご希望の方はお声掛けください。

Pasta or Rice Food of ¥ +650~

メインの後、食べたりないお客様には、¥にパスタ、名物オムライスまたはカレーを、
サービス価格でお召し上がりいただけます。

Pasta / パスタ [ハーフサイズ (50g) 650 / レギュラーサイズ (100g) 1250]

- 鶏とキノコのレモンクリーム
(スパゲッティ or ペンネ)
- 海老ひき肉とマッシュルームのトマトクリーム
(スパゲッティ or ペンネ)
- 淡路産牛肉のボロネーゼ
(スパゲッティ or ペンネ)
- 明太子スパゲッティ
(スパゲッティ)

Rice Food / 御飯物 [ハーフサイズ 750 / レギュラーサイズ 1450]

- 名物“牛肉煮込みのオムライス”
- 海老挽肉、レンコン、マッシュルームのカレー

Dessert — デザート (お好きなものをお選びください)

- エンゼルフードキューブ バニラキャラメル
ハーフサイズ
- 季節のデザート [+300]
- ガトーショコラ [+300]
- アイスcream各種
(バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、
ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー、ヨーグルト)
- バスクチーズケーキ [+300]
- ティラミス [+350]
- パイシュー [+300]
- クリームキャラメル [+250]

Drink — ドリンク (食前・食後お選びください)

- コーヒー (HOT / ICED)
- ソフトドリンク各種
(オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、クランベリー、マンゴー、
パイン、コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶)
- カフェオレ (HOT / ICED)
- 紅茶 (ストレート / レモン / ミルク)

BURGER

バーガー

アウェイクバーガー

AWAKE Burger

ジューシーで食べ応えのあるパティと、フレッシュ野菜、自家製タルタルソースをたっぷり。アウェイク自慢の逸品です。

1000



チーズアウェイクバーガー

Cheese AWAKE Burger

アウェイクバーガーに濃厚なチーズをトッピング。

1100



エビカツバーガー

EBI-KATSU Burger

粗挽きエビミンチをたっぷり、さくっと海老カツにしました。AWAKE特製のタルタルソースと。

1100



スパイシーローストチキンバーガー

Spicy Roasted Chicken Burger

数種類のスパイスでマリネし低温でローストした特製ローストチキンバーガー。

900



フィッシュバーガー

Fish Burger

特製の白身パテフライと自家製タルタルソースのベストな組み合わせ。

900



優味豚のロース肉のグリルバーガー

Grilled Pork Burger

群馬県のブランド豚優味豚ロースを厚切りでグリル。フレッシュなお野菜とサンド。

1100



牛サーロインステーキバーガー

Beef Steak Burger

牛サーロインのステーキを豪快に挟んだ贅沢バーガー。

1500

SANDWICH

サンドウィッチ



ローストビーフサンド

Roast Beef Sandwich

1200

低温でじっくり火を入れたサーロインのローストビーフをたっぷりサンドしました。鉄板で焼き上げたパンとの相性バツグンです。



厚焼き玉子サンド

Omelet Sandwich

600

自社ベーカリーの食パンにからしオリーブオイルを塗り、丁寧に焼き上げた厚焼き玉子をサンドした、人気商品です。



燻製ロースハムとカマンベールチーズのカスクルー

Smoked Ham & Camembert Casse-Croute

800

自慢の燻製ロースハムとカマンベールチーズのフランスのサンドウィッチ。

粗挽きソーセージのホットドッグ

Hotdog

100%天然素材の粗挽きソーセージを使った食べ応え充分の逸品です。

900



Set Side Menu

¥500で2種 / ¥700で3種

セットサイドメニューはバーガーと、サンドウィッチ限定のメニューです。

- フライドポテト
- タンドリーチキンの唐揚げ 2個
- チーズスティックフライ 2本
- ポップコーンシュリンプ 3個
- サラダ



ランチセットドリンク(+250)、
ランチセットデザート(+350)も
つけることができます。

Side Menu

フライドポテト
400



チーズスティック
フライ 2本
350



ポップコーン
シュリンプ 5個
450



タンドリーチキンの
唐揚げ 3個
550



シェフズサラダ
350



魚介サラダ
600



燻製ロースハムと
緑野菜、グラナパダーノ
チーズのサラダ
550



Hors-d'œuvre — 前菜

生ハム Prosciutto	1200	蛸とオリーブのマリネ Marinated Octopus and Olive	1300
ヨーロッパ産サラミ European Salami	850	グラナパダーノチーズと ジャガイモのグラタン Cheese and Potato Gratin	1000
燻製ロースハム Smoked Loin Ham	850	粗挽きソーセージ Sausage	800
燻製鴨ロース Smoked Duck Loin	1000		



蛸とオリーブのマリネ

Salade — サラダ

貝だくさんの魚介サラダ Seafood Salad	1500
燻製ロースハムと緑野菜と グラナパダーノチーズのサラダ Ham and Grana Padano Salad	1400
生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ Prosciutto and Grana Padano Salad	1500
自家製カラスミ、生マッシュルーム ルッコラのサラダ Bottarga, Mushroom and Rocket Salad	1500



貝だくさんの魚介サラダ



生ハムと
グラナパダーノチーズのサラダ

Fritto — 揚げ物

フライドポテト French Fries	S / 400	L / 600
チーズスティックフライ Cheese Stick Fried	2本 / 350	
ポップコーンシュリンプ Deep-Fried Shrimp	5個 / 450	10個 / 800
<i>Chef Yonemura Menu</i>		
ズワイガニのコロッケ Crab Croquette	500	
タンドリーチキンの唐揚げ Spicy Fried Chicken	3個 / 550	5個 / 850

Pasta — パスタ (スパゲッティまたはペンネをお選びください)

鶏とキノコのレモンクリーム Chicken and Mushroom with Lemon Cream Sauce	R / 1550 L / 2300
淡路産牛肉のボロネーゼ AWAJI Beef Bolognese	R / 1650 L / 2450
海老挽き肉とマッシュルームのトマトクリーム Shrimp and Mushroom with Tomato Cream Sauce	R / 1650 L / 2450
明太子スパゲッティ Mentaiko Spaghetti	R / 1650 L / 2450
* こちらはスパゲッティのみでペンネはお選びいただけません。	
* サイズ、Rは1人前、Lは1.5人前程度のボリュームになります。	



淡路産牛肉のボロネーゼ



明太子スパゲッティ

Rice Food — 御飯物



名物 牛肉煮込みのオムライス

| SPECIALITE |

名物 牛肉煮込みのオムライス Omelette with Rice	Half Size / 850 Full Size / 1650
--------------------------------------	-------------------------------------

Chef Yonemura Menu

海老挽肉、レンコン、 マッシュルームのカレー Shrimp, Lotus Root, Mushroom Curry	Half Size / 850 Full Size / 1650
---	-------------------------------------

* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.

Poisson — お魚料理



サーモンのミキュイ 南仏風



天然鯛のポフレ
生海苔とアサリのソース

サーモンのミキュイ 南仏風 1650
Salmon Micuy with Tomato Sauce

天然鯛のポフレ 1750
生海苔とアサリのソース
Sea Bream Poêle with Ratatouille

Viandes — お肉料理

鶏もも肉のスパイシーハーブロースト シェアサイズ / 2500
爽やかなレモン風味のソース
Spicy Herb Roasted Chicken with Lemon Flavor Sauce

鴨ロース肉のロティー 季節のフルーツとバルサミコソース シェアサイズ / 2850
Roasted Duck with Seasonal Fruits and Balsamic Sauce

優味豚ロース肉のグリルとお野菜 グリーンマスタードソース シェアサイズ / 2850
Grilled "YUMI" Pork and Vegetables with Green Mustard Sauce

特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース 1500
Hamburger Steak with Omelette with Demi-glace Sauce

淡路産牛サーロインのグリエ マディラ酒と黒トリュフのソース シェアサイズ / 4250
Grilled "AWAJI" Beef with Madeira wine and Truffle Sauce



鶏もも肉のスパイシーハーブロースト
爽やかなレモン風味のソース



鴨ロース肉のロティー 季節のフルーツとバルサミコソース



優味豚ロース肉のグリルとお野菜 グリーンマスタードソース

Nibbles — おつまみ

オリーブマリネ 550
Marinated Olives

Chef Yonemura Menu

野菜のピクルス盛り合わせ 650
Assorted Vegetable Pickles

焼きカマンベール Full Size / 1400 Half Size / 750
Baked Camembert

タコポテチーズ 6個 / 600 8個 / 750 10個 / 900
Taco Potato Cheese

バゲット 250
Baguette

ガーリックトースト (2個) 350
Garlic Toast

厚焼き玉子サンド 600
Omelette Sandwich

ローストビーフサンド 1200
Roast Beef Sandwich



焼きカマンベール



タコポテチーズ

*表示価格は全て税込となります / The price including tax.

ALCOHOLIC DRINK

BEER

ハートランド ビール Heartland Draft Beer	700
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	600

HIGHBALL

ジョニーウォーカー レッドラベル Johnnie Walker Red Label	600
ジョニーウォーカー ブラックラベル Johnnie Walker Black Label	700
I.W.ハーパー I.W. HARPER	700

SOUR

サワー [ブレーン/レモン/巨峰/ライム] SOUR [Plain / Lemon / Grape / Lime]	550
--	-----

SPARKRING WINE

チンザノ プロセッコ CINZANO PROCECCO	glass / 650 bottle / 4000
ランブルスコ セッコ (かち割り) Lamburusco secco	glass / 650

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL	mini bottle / 2400 bottle / 11000
---	--------------------------------------

WINE by the GLASS

グラスワイン [赤 / 白] WINE by the GLASS [Red / White]	550~
* ワインリストをご用意しております。	

COCKTAIL

| WINE COCKTAIL |

キールロワイヤル Kir Royal	850
ミモザ Mimosa	850
キール Kir	850
キティ Kitty	850
オペレーター Operator	850
スプリッツァー [赤 / 白] Spritzer	800
アペロールスプリッツ Aperol Spriz	600

| BEER COCKTAIL |

シャンディガフ Shandy Gaff	800
レッド・アイ Red Eye	800

| STANDARD COCKTAIL |

ジントニック Gin and Tonic	800
モスコミュール Moscow Mule	800
スプモーニ Spumoni	800
シャリーテンブル Shairley Temple	800
キューバリブレ Cuba Libre	800
ファジーネーブル Fuzzy Navel	800
マリブ コーク Malibu Coke	800
ヨギーパイン Yoggy and Pineapple	800
カシスオレンジ Cassis Orange	800
チャイナ ブルー China Blue	800
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	800

| NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブル グレープフルーツ Grapefruits and Pink Grapefruits	700
サラトガ クーラー Saratoga Cooler	700
バージンブリーズ Virgin Breeze	700
グリーンアップルスカッシュ Green Apple Squash	700
ピーチ ゴールド Peach Gold	700



BEVERAGE

CAFE

コーヒー [HOT/ICED] Coffee	450
エスプレッソ Espresso	single / 350 double / 500
カフェラテ [HOT/ICED] Café Latte	600
カプチーノ Cappuccino	600
カフェモカ [HOT/ICED] Café Mocha	650
フレーバーラテ [HOT/ICED] 〈バニラ/キャラメル/ヘーゼルナッツ〉 Flavor Latte	650

TEA

ダージリン Darjeeling Tea	600
アールグレイ Earl Grey Tea	600
セイロン Ceylon Tea	600
ローズヒップ Rosehip Tea	600
ルイボスティー Rooibos Tea	600
本日の紅茶 Seasonal Tea on the Day	600
アイ스티ー Iced Tea	550
ティーソーダ Ice Tea Soda	550

SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	500
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	500
アップルジュース Apple Juice	500
クランベリージュース Cranberry Juice	500
マンゴージュース Mango Juice	500
パイナップルジュース Pineapple Juice	500
烏龍茶 Oolong Tea	500
レモネード [HOT/ICED/With SODA] Lemonade	650
コカ・コーラ Coca Cola	500
ジンジャーエール Ginger Ale	500
トニックウォーター Tonic Water	500
ペリエ (330ml) Perrier	650
サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	700

FLOATS

コーラフロート Cola Float	550
クリームソーダ Cream Soda	550
コーヒーフロート Coffee Float	650
パインフロート Pineapple Float	550
ピーチフロート peach Float	550
ブルーハワイフロート Blue Hawaii Float	550
グレープフロート Grape Float	550

ANGEL FOOD CUBE

もちもちしっとり生地にソースたっぷりエンゼルフードキューブ
好きなアイスをトッピングできます



バニラキャラメル
Vanilla Caramel

700

エンゼルフードバニラケーキに
キャラメルソース。



ベリーベリー
Very Berry

800

フランボワーズソースをたっぷり、
3種のベリーのトッピング。



チョコバナナ
Chocolate Banana

800

あまーいチョコソース、
キャラメリゼしたほろ苦甘いバナナと。

おすすめ
アイストッピング
バニラ

900



*下記より好きなアイスをお選びできます。

おすすめ
アイストッピング
イチゴ

1000



*下記より好きなアイスをお選びできます。

おすすめ
アイストッピング
チョコレート

1000



*下記より好きなアイスをお選びできます。



トロピカルマンゴー
Tropical Mango

800

マンゴーの果肉とマンゴーソース、
ローストしたココナッツをトッピング。



モンブラン
Mont-Blanc

1100

フランス産モンブランクリームと
渋皮栗をのせて。



ジャポネ (黒蜜+抹茶+小倉あん)
Japone

850

エンゼルフードバニラケーキに
黒蜜と抹茶と小倉あんをトッピング。

おすすめ
アイストッピング
ブラッドオレンジ

1000



*下記より好きなアイスをお選びできます。

おすすめ
アイストッピング
塩キャラメル

1300



*下記より好きなアイスをお選びできます。

おすすめ
アイストッピング
抹茶

1050



*下記より好きなアイスをお選びできます。

ICE CREAM

バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salt Caramel, MATCHA, Milk, Blood Orange, Mango
各单品 / 400 ダブル / 700 トリプル / 1000

*表示価格は全て税込となります / The price including tax.

CAKE

アウェイクオススメのケーキ
食後のデザートにどうぞ



レモンのタルト

Lemon Tart

フランベしたメレンゲに、しっとり甘酸っぱいレモンカード。
サクサクタルト生地とどうぞ。

650



ガトーショコラ

Gâteau au Chocolat

濃厚なチョコレート生地にサクッと生地をプラスして。
甘さ控えめのクリームとともに。

650



バスクチーズケーキ

Burnt Basque Cheesecake

チーズをたっぷりとかい濃厚な味わいに。
バニラ香る甘さ控えめの大人のチーズケーキ。

650



ティラミス

Tiramisu

コーヒーマスキュイと
北海道産マスカルポーネを使ったほろ苦いティラミス。

700



パイシュー

Pie cream Puff

さっくりとしたパイにカスタードとクリームを
たっぷり包みました。

650



クレームキャラメル

Crème Caramel

卵と牛乳たっぷりの濃厚なプディングにほろ苦い、
特製キャラメルソースをかけました。

600

ケーキにもトッピングアイスOK(バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー) +200

