

A photograph of a modern dining area. In the foreground, there are three teal-colored upholstered chairs with dark wooden legs, arranged around a round, light-colored table. On the table, there are some small, dark objects. In the background, there is a dark-colored tufted sofa, a lamp with a beige shade, and a window with a view of the outdoors. The overall atmosphere is warm and contemporary.

AWAKE **LUNCH MENU**

LUNCH

単品ランチ



名物 牛肉煮込みのオムライス

Omelette with Rice

ふわとろのオムレツに、とろとろに煮込んだ牛肉のデミグラスソースをたっぷり。アウェイク名物のオムライス。

Half Size / 800

Full Size / 1250

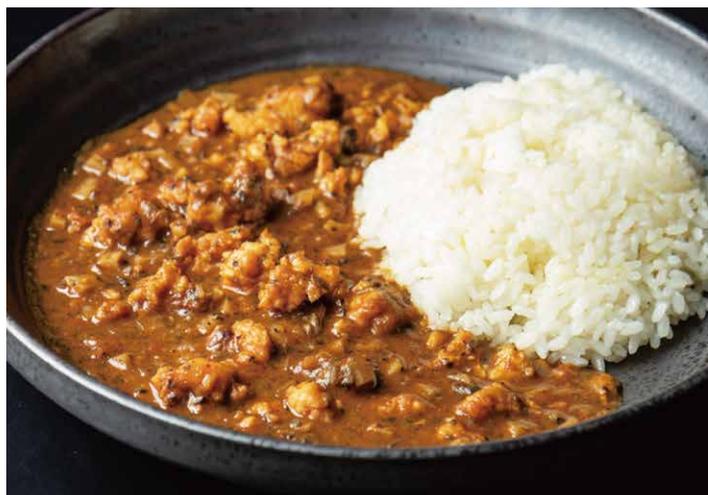
海老挽肉、レンコン、マッシュルームのカレー

Shrimp, Lotus Root, Mushroom Curry

ミシュランスターシェフ米村氏監修、ごろっと食感のある粗みじんにした海老と、レンコンとの対比を楽しむコラボレーションカレー。

Half Size / 800

Full Size / 1250



特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース

hamburger steak and omelet Demi-glace sauce

ジューシーなハンバーグステーキとふわとろオムレツ、たっぷりのデミグラスソースで満足感のある逸品。

S 100g / 800

R 180g / 1250

ライス(regular + 200 / large + 250)、
バゲット(+250)をお付けできます。

Set Menu

セットランチ

LUNCH SET DRINK +250

コーヒー [HOT/ICED]
Coffee

紅茶 [HOT/ICED]
Tea

オレンジジュース
Orange Juice

アップルジュース
Apple Juice

コカ・コーラ
Coca Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

トニックウォーター
Tonic Water

烏龍茶
Oolong Tea

コーラフロート 450
Cola Float

クリームソーダ 450
Cream Soda

コーヒーフロート 450
Coffee Float

パイナップフロート 450
Pineapple Float

ピーチフロート 450
peach Float

ブルーハワイフロート 450
Blue Hawaii Float

グレープフロート 450
Grape Float



LUNCH SET SALAD

シェフズサラダ
新鮮なお野菜と
その日の具材を使った
シェフズサラダ

+350



魚介サラダ

海老、いか、タコ、
サーモンと、半熟卵の
具だくさんのサラダ

+600

燻製ロースハムと緑野菜、
グラナダダーノチーズの
サラダ

自慢の燻製ロースハムと
ブロッコリー、オクラ、
枝豆とチーズのサラダ

+550



LUNCH SET DESSERT +350

エンゼルフードキューブ

ふわふわしっとり生地に
たっぷりクリームと
ほろ苦キャラメルソース



アイストッピング +150

- | | |
|----------|------------|
| ■ バニラ | ■ 抹茶 |
| ■ チョコレート | ■ ミルク |
| ■ イチゴ | ■ ブラッドオレンジ |
| ■ 塩キャラメル | ■ マンゴー |



BURGER

バーガー

アウェイクバーガー

1000

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。



チーズアウェイクバーガー

1100

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。



エビカツバーガー

1100

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。



スパイシーローストチキンバーガー

900

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。



フィッシュバーガー

900

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。



優味豚のロース肉のグリルバーガー

1100

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。



牛サーロインステーキバーガー

1500

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。

SANDWICH

サンドウィッチ



ローストビーフサンド 1200
Roast Beef Sandwich

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 600
Omelet Sandwich

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ト 800

Smoked Ham & Camembert Casse-Croute
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



A LA CARTE

Appetizer

— 前菜 —

タコとオリーブのマリネ Marinated Octopus and Olive	600
具だくさんの魚介サラダ Seafood Salad	1100
生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ Prosciutto & Grana Padano Salad	1100
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 Ham & Grana Padano Salad	1000
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	1000



タコとオリーブのマリネ



具だくさんの魚介サラダ



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

Market Table

— 市場のお惣菜 —



タコポテチーズ



タンドリーチキンの唐揚げ



焼きカマンベール

生ハム Parma Prosciutto	650
ヨーロッパ産サラミ European Salami	550
燻製ロースハム Smoked Loin Ham	850
燻製鴨ロース Smoked Duck Loin	1000
粗挽きソーセージ Grilled Somked Sausage	800
フライドポテト French Fries	S / 400 L / 600
チーズスティックフライ Spicy Fried Chicken	2本 / 350
ポップコーンシュリンプ Spicy Fried Chicken	5個 / 450 10個 / 800
タコポテチーズ Taco Potato Cheese	6個 / 600 8個 / 750 10個 / 900
タンドリーチキンの唐揚げ Spicy Fried Chicken	3個 / 550 5個 / 850
焼きカマンベール Baked Camembert	Full Size / 1400 Half Size / 750

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

CHEF YONEMURA'S MENU

ミシュランスターシェフ
米村氏の一品

野菜のピクルス盛り合わせ 550
Assorted Pickles

ズワイガニのコロッケ 450
Crab Croquette



野菜のピクルス盛り合わせ



ズワイガニのコロッケ

Specialties

— スペシャルティ —



牛サーロインのステーキ

牛サーロインのステーキ 1200
Beef Steak

特製ハンバーグステーキとオムレツ S 100g / 800
デミグラスソース R 180g / 1250
hamburger steak and omelet Demi-glace sauce

海老挽肉とマッシュルームの regular / 1350
トマトクリームペンネ (100g) large / 2000
Minced shrimp & mushroom tomato cream penne



特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース

淡路産牛ボロネーゼ ペンネ (100g)
Beef Bolognese Penne

regular / 1350
large / 2000



一緒に、ライス(regular + 200 / large + 250)、バゲット(+250)をお付けできます。

Nibble

オリーブマリネ 450
Marinated Olives

Bread

ガーリックトースト (2個) 350
Garlic Toast

バゲット (3個) 250
Baguette

厚焼き玉子サンド 600
Omelet Sandwich

ローストビーフサンド 1200
Roast Beef Sandwich

*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	600
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	500

HIGHBALL

ジョニーウォーカー レッドラベル Johnnie Walker Red Label	500
ジョニーウォーカー ブラックラベル Johnnie Walker Black Label	600
I.W.ハーパー I.W. HARPER	550

SOUR

サワー [プレーン/レモン/巨峰/ライム] SOUR [Plain / Lemon / Grape / Lime]	450
--	-----

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	750
ミモザ Mimosa	750
キール Kir	750
キティ Kitty	750
オペレーター Operator	750
スプリッツァー [赤/白] Spritzer	700
アペロールスプリッツ Aperol Spriz	600

| BEER COCKTAIL |

シャンディガフ Shandy Gaff	650
レッド・アイ Red Eye	650

| STANDARD COCKTAIL |

ジントニック Gin and Tonic	650
モスコミュール Moscow Mule	650
स्पモーニ Spumoni	650
シャーリーテンプル Shairley Temple	650
キューバリブレ Cuba Libre	650
ファジーネーブル Fuzzy Navel	650
マリブコーク Malibu Coke	650
ヨギーパイン Yoggy and Pineapple	650
カシスオレンジ Cassis Orange	650
チャイナブルー China Blue	650
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	650

| NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブルグレープフルーツ Grapefruits and Pink Grapefruits	550
サラトガクーラー Saratoga Cooler	550
バージンブリーズ Virgin Breeze	550
グリーンアップルスカッシュ Green Apple Squash	550
ピーチゴールド Peach Gold	550



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

ダーズリン 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
アイスティー 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	400
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	400
アップルジュース Apple Juice	400
クランベリージュース Cranberry Juice	400
マンゴージュース Mango Juice	400
パイナップルジュース Pineapple Juice	400
烏龍茶 Oolong Tea	400
レモネード [HOT/ICED/With SODA] Lemonade	600
コカ・コーラ Coca Cola	400
ジンジャーエール Ginger Ale	400
トニックウォーター Tonic Water	400
ペリエ (330ml) Perrier	600
サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	650

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
パイナップフロート 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
 お好きなアイスをトッピングできます



バニラキャラメル 700
 Vanilla Caramel
 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 800
 Very Berry
 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 800
 Chocolate Banana
 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 800
 Tropical Mango
 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 1100
 Mont-Blanc
 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) 850
 Japone
 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 650

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。



ガトーショコラ 650

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。



バスクチーズケーキ 650

Burnt Basque Cheesecake

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



ティラミス 700

Tiramisu

コーヒーのビスキュイと
北海道産マスカルポーネを使ったほろ苦いティラミス。



パイシュー 650

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。



クレームキャラメル 600

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。

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

NAKANOSHIMA **SOCIAL EAT**
AWAKE
RESTAURANT & BAR