

Speciale

10,500(税込)

季節の魚介か葉山牛を楽しんでいただけるメニューです
It is a menu where you can enjoy seasonal seafood or Hayama beef as the main dish.

Stuzzichino

リビエラ循環野菜のひとつ
The Riviera recycles vegetable from "Aoki farm"

Antipasto

地魚と旬果実のカルパッチョ からすみサラダ仕立て
Carpaccio of local fish and seasonal fruits with dried mullet roe of salad

Primo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ
Sea urchin cream spaghetti

湘南しらすとカラスミのアーリオオーリオ レモンの香り
"shonan" whitebait and mullet roe aglio olio spaghetti with lemon

葉山牛と玉ねぎの白ワインラグーソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Pesce

本日のシェフおすすめお魚料理
Today's chef recommended fish dish

Secondo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

サステナブルオマールのポワレ アメリケーヌソース
Sustainable seafood lobster Americaine sauce

葉山牛サーロインの低温ロースト
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA

Dolce

季節果実のティラミス AOスタイル
AOstyle with seasonal fruits Tiramisu

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
10% Service Charge is excluded in the price.

HAYAMA

7,700(税込)

葉山牛をメインディッシュに季節のお野菜を楽しんでいただけるメニューです
It is a menu where you can enjoy seasonal vegetables with Hayama beef as the main dish.

Stuzzichino

リビエラ循環野菜のひとつ
The Riviera recycles vegetable from "Aoki farm"

Antipasto

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

Primo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ
Sea urchin cream spaghetti

湘南しらすとカラスミのアーリオオーリオ レモンの香り
"shonan" whitebait and mullet roe aglio olio spaghetti with lemon

葉山牛と玉ねぎの白ワインラグーソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Secondo piatto

葉山牛サーロインの低温ロースト
(フィレに変更+2,800)
※入荷がない場合は、同等ランクの和牛でご用意いたします。
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA
(change fillet beef +2,800)

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
10% Service Charge is excluded in the price.

Pranzo A

5,500 (税込)

Stuzzichino

リビエラ循環野菜のひとつ
The Riviera recycles vegetable from "Aoki farm"

Antipasto

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

Primo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ
Sea urchin cream spaghetti

湘南しらすとカラスミのアーリオオーリオ レモンの香り
"shonan" whitebait and mullet roe aglio olio spaghetti with lemon

葉山牛と玉ねぎの白ワインラグーソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Second Piatto

本日のお魚料理またはお肉料理
Today's fish or meat dish

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
10% Service Charge is excluded in the price.

Pranzo B 【平日限定】

3,850 (税込)

Stuzzichino

リビエラ循環野菜のひとつ
The Riviera recycles vegetable from "Aoki farm"

Antipasto

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

Primo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ
Sea urchin cream spaghetti

湘南しらすとカラスミのアーリオオーリオ レモンの香り
"shonan" whitebait and mullet roe aglio olio spaghetti with lemon

葉山牛と玉ねぎの白ワインラグーソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
10% Service Charge is excluded in the price.