

~Maggio~

19,800(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした5月限定の特別メニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

小さなズッパ ディ ペッシェ

Small seafood soup

Antipasto

伊佐木 アスパラ

Grunt Asparagus

Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート

Brioche con Fegato

Antipasto

葉山牛サーロイン 辻ファーム フルティカトマト コンソメ  
"HAYAMA" beef Tsuji farm Frutica Tomato Clear soup

Insalata

青木農園 辻ファーム 水牛モzzarella エディブルフラワー  
Aoki farm Tsuji farm Buffalo mozzarella Edible Flower

Primo piatto

サステナブルシーフード 手打ちパスタ

Sustainable seafood Handmade pasta

Pesce

鱈 春キャベツ

Horse mackerel Spring cabbage

Gelato

リビエラ循環野菜のジェラート  
Gelato Of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm"

Carne

葉山牛フィレ肉の炭火焼き  
Charcoal grilled Fillet beef from HAYAMA

Capellini

鶏昆布だし 鴨胸肉 三つ葉  
Chicken and kelp soup stock Duck breast Trefoil

Dolce

マンゴー  
Mango

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.  
食材の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます。

皐月

16,500(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした5月限定の特別メニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

小さなズッパ ディペッシェ

Small seafood soup

Antipasto

伊佐木 アスパラ

Grunt Asparagus

Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート

Brioche con Fegato

Antipasto

蛤 茴香  
Hard clam Fennel

Insalata

青木農園 辻ファーム 水牛モzzarella エディブルフラワー  
Aoki farm Tsuji farm Buffalo mozzarella Edible Flower

Primo piatto

サステナブルシュリンプ 空豆 姫様のたまご  
Sustainable shrimp Broad beans "Himesama" of egg

Pesce

鱈 春キャベツ  
Horse mackerel Spring cabbage

Gelato

リビエラ循環野菜のジェラート  
Gelato of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm"

Carne

葉山牛フィレ肉の炭火焼き  
Charcoal grilled Fillet beef from HAYAMA

Dolce

マンゴー  
Mango

# Cena A

13,200(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにしたシェフのおまかせメニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

## 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  
Today's appetizer

## Antipasto

帆立のフリット アップルバルサミコ  
Scallop frit Apple balsamic

## 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ーニ  
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

## Carne

葉山牛サーロインの低温ロースト (フィレ肉のビステッカに変更+2,000)

※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 (+¥2,000))

## Dolce

季節果実のティラミス AOスタイル  
Seasonal fruit Tiramisu AO Style

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.