

GW Maggio

19,800(税込)

Stuzzichino

辻ファーム フルティカトマトと苺のマリネ
Marinated frutica tomato from "Tsuji farm" and strawberry

Antipasto

本日の前菜
Today's appetizer

Antipasto

ブリオッシュ コン フェガート
Brioche con Fegato

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ゲースソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Pesce

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

Gelato

シチリア塩のジェラート
Sicily salt of Gelato

Carne

葉山牛フィレ肉のビステッカとサーロインの低温ロースト
Grilled Fillet beef from HAYAMA and Low temperature roasted Sirloin beef

Cappellini

鶏昆布出汁と鴨肉のカッペリーニ
Chicken and kelp soup stock and duck breast oappellinif

Dolce

本日のドルチェ
Today's Desserts

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.

GW 皐月

16,500(税込)

Stuzzichino

辻ファーム フルティカトマトと苺のマリネ
Marinated frutica tomato from "Tsuji farm" and strawberry

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ゲースソース
"HAYAMA" beef and onion white wine Ragout sauce

Pesce

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

Gelato

シチリア塩のジェラート
Sicily salt of Gelato

Carne

葉山牛フィレ肉のビステッカ
Grilled Fillet beef from HAYAMA

Dolce

本日のドルチェ
Today's Desserts

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.

Cena

13,200(税込)

Stuzzichino

辻ファーム フルティカトマトと苺のマリネ
Marinated frutica tomato from "Tsuji farm" and strawberry

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

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

※入荷がない場合は、同等ランクの和牛をご用意いたします。
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA

Dolce

本日のドルチェ
Today's Desserts

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.

Chef's Profile



小川 圭祐

KEISUKE OGAWA

日本料理からスタートし、その後イタリアへ渡り、各地のミシュラン星つきレストランで修行を積む。帰国後、リビエラのイタリアンレストランに入店。2017年レストランテAO 青山のメインシェフへ就任。美食家の多い都内のお客様にご満足いただける料理を創作しつづける。2019年 レストランテAO 逗子マリーナのメインシェフに就任。逗子の立地を生かした魚介の料理と、フルーツを他の食材と合わせる手法で、イタリアンの枠にとらわれない自由な発想でお客様を魅了している。