

シェフのおすすめコース

6,000円

※メイン料理をお魚+お肉のWメインご希望の場合 +2,000円

Cold Appetizer

本日の冷前菜

Warm Appetizer

本日の温前菜

Pasta

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ

ボンゴレビアンコ

春野菜のカルボナーラ

牛スジ肉のトマトソースパスタ

日替わりパスタ

Main Dish

本日の魚料理

本日の肉料理

熊本県産あか牛のグリル

フィレ +3,000円

サーロイン +2,000円

もも +1,500円

Dessert

ティラミス AOスタイル

濃密卵プリン

苺のスープ アイスクリーム添え

* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

アラカルト A la Carte

～Appetizer～

彩りキノコのバルサミコマリネ Balsamic Vinegar Marinated Mushroom	700円
季節のスープ Today's Soup	800円
黒トリュフ風味のフレンチフライ Truffle Flavored French Fries	980円
柔らかいタコとセロリのセビーチェ Marinated Octopus and Celery	980円
産直野菜のグリーンサラダ Green Salad	980円
ヤリイカのフリット Fried Calamari	980円
田舎風カポナータとウンブリア産オリーブオイルのブルスケッタ Stewed Vegetables with Sweet Vinegar and Tomatoes Sicilian Style	980円
イタリア産リコッタチーズと高糖度トマトのカプレーゼ Italian Ricotta Cheese and tomatoes Salad	1,500円
湘南鮮魚のカルパッチョ AOスタイル Carpaccio of Seasonal Fish AO style	1,800円
イタリア産生ハムと旬果とタラッリの盛合せ Assorted Italian Ham with Seasonal Fruit	1,800円
シェフのおすすめ前菜の盛合せ Today's Assorted Appetizers	2,400円

アラカルト A la Carte

～Spaghetti～

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Cream Sauce	2,000円
ボンゴレ ピアッコ又はロッソ Spaghetti with Clams and Garlic Sauce (or Tomato Sauce)	1,600円
春野菜のカルボナーラ Spaghetti with Bacon Egg Cream and Seasonal Vegetables	1,600円
牛スジ肉のトマトソースパスタ Spaghetti with Meat Sauce	1,600円

～Pasta～

低糖質パスタで食べる 新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ Low Carb Pasta with Fresh Sea Urchin and Cream Sauce	2,200円
低糖質パスタで食べる ボンゴレピアッコ又はロッソ Low Carb Pasta with Clams and Garlic Sauce (or Tomato Sauce)	1,800円
低糖質パスタで食べる 春野菜のカルボナーラ Low Carb Pasta with Bacon Egg Cream and Seasonal Vegetables	1,800円
低糖質パスタで食べる 牛スジ肉のトマトソース Low Carb Pasta with Meat Sauce	1,800円
リガトーニの春野菜のカルボナーラ Rigatoni with Bacon Egg Cream with Seasonal Vegetables	1,600円
ブカティーニのアマトリチャーナ Amatriciana (Bucatini with Bacon , onion and Tomato Sauce)	1,600円
フェットチーネのポモドーロ Fettuccine with Tomato Sauce	1,600円

アラカルト A la Carte

～Fish～

鮮魚のグリル 2,200円
Today's Grilled Fish

アクアパッツァ 2,800円
Acqua Pazza

～Meat～

熊本県産 あか牛 モモ肉のグリル(100g) 3,000円
Grilled Round of AKAUSHI-Beef from KUMAMOTO

熊本県産 あか牛 サーロインのグリル(100g) 4,500円
Grilled Sir-Loin of AKAUSHI-Beef from KUMAMOTO

熊本県産 あか牛 フィレ肉のグリル(100g) 6,000円
Grilled Tenderloin of AKAUSHI-Beef from KUMAMOTO

フェンネルで焼いた豚肉のロースト 1,800円
Roasted Pork with Fennel

大山鶏のディアボラ 2,000円
Grilled Chicken from TOTTORI

ミラノ風カツレツ 2,200円
Breaded Esclope of Pork MILANO Style

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,800円
Stewed Beef Cheek

～Dessert～

ティラミス AOスタイル 700円
Tiramisu AO Style

濃密卵のプリン 700円
Pudding with Caramel Sauce

苺のスープ アイスクリームを添えて 700円
Strawberry with Ice Cream