

## 文月 ~Luglio~

15,000

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした7月限定の特別メニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

フォアグラのコンソメ茶漬け +3,000  
Consomme chazuke addition of the foie gras (+3,000)

### Stuzzichino

AO からのご挨拶  
海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て  
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

### Antipasto

縞鯵 鰹 雲丹 梅 ビーツ  
Striped mackerel Bonito Sea urchin Plum Beets

### Antipasto

鴨 マンゴー バルサミコ 姫葱  
Duck Mango Balsamic Green onion

### Antipasto

玉蜀黍 フォアグラ サマートリュフ  
Corn Foie gras Summer truffle

### Insalata

季節のお野菜たち  
Seasonal vegetables

### Primo piatto

鰯 枝豆 茴香  
Sardine Edamame Fennel

### Pesce

太刀魚 帆立 岩牡蠣  
Swordfish Scallop Oyster

### Granita

パイナップル パッションフルーツ  
Pineapple Passion fruit

### Carne

葉山牛フィレ 伏見唐辛子  
Fillet beef from HAYAMA Chili pepper

### Dolce

冬瓜 桃 無花果  
Winter melon Peach Figs

上記の料金に消費税は含まれておりません。サービス料10%を別途頂戴いたします  
The consumption tax is not included. This Service Charge is Added 10%

## Cena A

12,000

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

AO からのご挨拶  
海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て  
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

### Antipasto

本日の前菜  
Today's appetizer

### Antipasto

仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ  
Bruschetta of foie gras from France and the homemade brioche

### 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

しらすと万願寺唐辛子 からすみのアーリオ オーリオ  
Whitebait and chili , botargo aglio olio

パンチェッタと夏野菜のオルトラーナ  
Spaghetti with pancetta and summer vegetables 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ビステッカ (フィレに変更+1,800)  
Sirloin beef from HAYAMA (change fillet beef +¥1,800)

### Dolce

季節のドルチェ  
Seasonal dessert

上記の料金に消費税は含まれておりません。サービス料10%を別途頂戴いたします  
The consumption tax is not included. This Service Charge is Added 10%