

卯月 ～Aprile～

¥15,000

※他コースとの併用はご遠慮ください

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

Antipasto ①

アスパラ 新玉葱 障泥烏賊

Antipasto ②

真鱈 ピンクグレープフルーツ

Antipasto ③

蛤 春菊

Insalata

季節のお野菜たち

Primo Piatto

蛸烏賊 春キャベツ 三つ葉 唐墨

Pesce

鮎並 帆立貝 グリーンピース

Granita

甘夏

Came

葉山牛フィレ

(+3,000円でフォアグラのコンソメ茶漬けを追加頂けます)

Dolce

苺 抹茶

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください

Cena A

¥12,000

Stuzzichino

-アミューズ-

AOからのご挨拶

海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て

Antipasto

-前菜-

アスパラと蛍烏賊の燻製 温度卵のインサラータ

Antipasto

-前菜-

仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ

Primo Piatto

-パスタ-

-下記よりお選びください-

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ

しらすと蒔の臺のジェノベーゼ

桜海老と春野菜のアーリオオーリオ

サルシッチャと新玉葱のアマトリチャーナ

本日のパスタ

Peace

本日のお魚料理

Carne

葉山牛サーロインのビステッカ

(+1,800円でフィレ肉にご変更頂けます)

Dolce

-ドルチェ-

-下記よりお選びください-

ティラミス AOスタイル

湘南ゴールドのコンポズイツィオーネ

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください

Cena B

¥8,000

Stuzzichino

-アミューズ-

AOからのご挨拶

海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て

Antipasto

-前菜-

本日の前菜

Antipasto

-前菜-

季節野菜のロワイヤル

Primo Piatto

-パスタ-

-下記よりお選びください-

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ

しらすと蒔の臺のジェノベーゼ

桜海老と春野菜のアーリオオーリオ

サルシッチャと新玉葱のアマトリチャーナ

本日のパスタ

Secondo Piatto

-メイン-

本日のお魚料理

または

本日のお肉料理

Dolce

-ドルチェ-

-下記よりお選びください-

ティラミス AOスタイル

湘南ゴールドのコンポズィツィオーネ

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください