

## A la carte

### Antipasto Freddo

季節野菜のポタージュ Seasonal vegetable potage	850
三浦野菜のインサラータ オーガニックバルサミコ MIURA vegetable insalata Organic balsamic	1,200
地魚とからすみのカルパッチョ Carpaccio of local fish and mustard	1,800
辻ファームCoiina トマトと旬果実 水牛モッツァレラのカプレーゼ Tsuji farm coiina tomato and seasonal fruit with Buffalo mozzarella caprese	1,800
鎌倉ハムとイタリア産プロシュートのアフエッタートミスト Affetter tomist of KAMAKURA HAM and Italian prosciutto	2,000
チーズ盛り合わせ Cheese platter	2,000

### Antipasto Caldo

魚介の旨味スープ Seafood soup	1,200
三浦野菜の香草ロースト バーニャカウダソース Herbal roasted MIURA vegetable with Bagna cauda sauce	2,000
仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (2個) Bruschetta (two) of foie gras from France and the homemade brioche	3,000

### Primo Piata

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ (80g) Sea urchin cream spaghetti	2,300
しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント (80g) Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent	1,800
葉山牛のミートソース (80g) Spaghetti meat sauce with HAYAMA beef	1,800

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%

## A la carte

### Pizza

マルゲリータ Margherita	1,500
しらすと青海苔 Whitebait and roasted laver	1,500
イタリア産ハムとルッコラ Italian ham and arugula	1,600
クワトロフォルマッジ Quattro formaggi	1,800

### Pane

じゃがいものフォカッチャ Potato focaccia	400
黒いちじくのパン Black fig bread	450

### Secondo piatto

地魚の香草ロースト Herbal roasted local fish	3,000
本日の産直鮮魚 Today's fresh fish	3,500~
本日のお肉料理 Today's meat dish	3,500~
葉山牛のサーロインのビステッカ (150g) Sirloin beef from HAYAMA (150g)	6,800
葉山牛フィレ肉のロースト (150g) Fillet beef from HAYAMA (150g)	8,900

### Dolce

自家製ジェラート (各種) Homemade Gelato (various)	850~
ティラミス AOスタイル Tiramisu AO Style	1,000
季節のドルチェ盛り合わせ Assorted seasonal desserts	1,500

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%