

Pranzo B

3,500

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

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

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

しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント
Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent

葉山牛のミートソース
Spaghetti meat sauce with HAYAMA beef

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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%

Pranzo A

5,000

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

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

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

しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント
Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent

葉山牛のミートソース
Spaghetti meat sauce with HAYAMA beef

Second Piatto

本日のお魚料理またはお肉料理
Today's fish or meat dish

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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%

Speciale

9,500

季節の魚介か葉山牛を楽しんでいただけるメニューです
It is a menu where you can enjoy seasonal seafood or Hayama beef as the main dish.

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

地魚と旬果実のカルパッチョ からすみサラダ仕立て
Carpaccio of local fish and seasonal fruits with dried mullet roe of salad

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

しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント
Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent

葉山牛のミートソース
Spaghetti meat sauce with HAYAMA beef

Pesce

本日のお魚料理
Today's fish dish

Secondo piatto

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

伊勢海老のロースト 貝類の地中海風
Mediterranean style of roasted spiny lobster shellfish

葉山牛サーロインのビステッカ
Sirloin beef from HAYAMA

Dolce

季節果実のティラミス AOスタイル
AO style with seasonal fruits Tiramisu

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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%

HAYAMA

7,000

葉山牛をメインディッシュに季節のお野菜を楽しんでいただけるメニューです
It is a menu where you can enjoy seasonal vegetables with Hayama beef as the main dish.

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

本日の前菜盛り合せ
Today's appetizer

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

しらすと蕪のアーリオオーリオ 塩昆布と柚子胡椒のアクセント
Whitebait and turnip of aglio olio salted kelp and yuzu pepper of accent

葉山牛のミートソース
Spaghetti meat sauce with HAYAMA beef

Secondo piatto

葉山牛サーロインのビステッカ
(フィレに変更+2,300)
Sirloin beef from HAYAMA
(change fillet beef +2,300)

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

Café & Tea

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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%