

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

しらすと娃娃菜のマリナーラビアンコ
Whitebait and baby Chinese cabbage

鎌倉ハムと季節野菜のアラビアータ
Spaghettini with KAMAKURA HAM and seasonal vegetables of hot tomato sauce

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%

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

しらすと娃娃菜のマリナーラビアンコ
Whitebait and baby Chinese cabbage

鎌倉ハムと季節野菜のアラビアータ
Spaghettini with KAMAKURA HAM and seasonal vegetables of hot tomato sauce

Secondo 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%

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

しらすと娃娃菜のマリナーラビアンコ
Whitebait and baby Chinese cabbage

鎌倉ハムと季節野菜のアラビアータ
Spaghettini with KAMAKURA HAM and seasonal vegetables of hot tomato sauce

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%

Chef's Profile



小川 圭祐

KEISUKE OGAWA

日本料理からスタートし、その後イタリアへ渡り、各地のミシュラン星つきレストランで修行を積む。帰国後、リビエラのイタリアンレストランに入店。2017年レストランテAO 青山のメインシェフへ就任。美食家の多い都内のお客様にご満足いただける料理を創作しつづける。2019年 レストランテAO 逗子マリーナのメインシェフに就任。逗子の立地を生かした魚介の料理と、フルーツを他の食材と合わせる手法で、イタリアンの枠にとらわれない自由な発想でお客様を魅了している。