

Marina

¥7,500

※予約限定 5日前要予約

Stuzzichino

-アミューズ-

小さなひとくち

Antipasto

-前菜-

海の幸と地野菜の菜園風

Zuppa

-スープ-

海を味わう魚介のスープ 季節の仕立て

Primo Piatto

-パスタ-

地蛤とアオリイカのジェノベーゼ

Secondo Piatto

-メイン-

地魚 素材を活かした調理法で

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

HAYAMA

¥7,000

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-

アスパラと蛸烏賊の燻製 温度卵のインサラータ

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

しらすと落の薑のジェノベーゼ

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-

葉山牛サーロインのビステッカ

(+2,300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

Pranzo A

¥5,000

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

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

しらすと落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

Pranzo B

¥3,200

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

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ニ

しらすと落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

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