

## ~Aprile~

19,800(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした4月限定の特別メニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

### Stuzzichino

AO からのご挨拶  
海を味わう魚介のスープ  
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

### Antipasto

真鯛 ホワイトアスパラ 湘南ゴールド 山菜  
Red seabream White asparagus Shonan gold Wild plants

### Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート  
Brioche con Fegato

### Antipasto

葉山牛サーロイン コンソメ  
HAYAMA beef Clear soup

### Insalato

青木農園 辻ファーム お花のインサラータ  
Aoki farm Tsuji farm Flower of insalata

### Primo piatto

つぶ貝 キャベツ  
Shellfish Cabbage

### Pesce

桜海老 鱈 芹  
Small dried shripn Spanish mackerel Dropwort

### Gelato

シチリア塩のジェラート  
Sicily salt of Gelate

### Carne

葉山牛フィレと季節野菜の炭火焼き  
Charcoal grilled Fillet beef from HAYAMA and seasonal vegetable

### Riso

蚕豆 蛍烏賊  
Broad bean Firefly squid

### Dolce

桜 苺  
Cherry blossoms Strawberry

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします  
10% Service Charge is excluded in the price.  
食材の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます。

## 卯月

16,500(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした4月限定の特別メニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

### Stuzzichino

AO からのご挨拶  
海を味わう魚介のスープ  
Seafood soup -Sample the fresh and seasonal taste of the sea

### Antipasto

真鯛 ホワイトアスパラ 湘南ゴールド 山菜  
Red seabream White asparagus Shonan gold Wild plants

### Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート  
Brioche con Fegato

### Antipasto

蚕豆 障泥烏賊 ペコリーノ  
Broad bean Obstacle pirate Pecorino cheese

### Insalata

青木農園 辻ファーム お花のインサラータ  
Aoki farm Tsuji farm Flower of insalata

### Primo piatto

つぶ貝 キャベツ  
Shellfish Cabbage

### Pesce

桜海老 鱈 芹  
Small dried shripn Spanish mackerel Dropwort

### Gelato

シチリア塩のジェラート  
Sicily salt of Gelate

### Carne

葉山牛フィレと季節野菜の炭火焼き  
Charcoal grilled Fillet beef from HAYAMA and seasonal vegetable

### Dolce

桜 苺  
Cherry blossoms Strawberry

## Cena

13,200(税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにしたシェフのおまかせメニューです  
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

### 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  
Today's appetizer

### Antipasto

仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ  
Bruschetta of foie gras from France and the homemade brioche

### 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

しらすと春キャベツのアーリオオーリオ 山葵のアクセント

Whitebait and spring cabbage of aglio olio accent with "wasabi"

イタリア産パンチェッタと新玉葱 リコッタチーズのアマトリチャーナ  
Spaghettini with Italian pancetta and new onions,ricotta cheese of tomato sauce

### Pesce

本日のシェフおすすめお魚料理  
Today's chef recommended fish dish

### Carne

葉山牛サーロインのビステッカ (フィレに変更+2,000)  
Sirloin beef from HAYAMA (change fillet beef +¥2,000)

### Dolce

季節のドルチェ  
Seasonal dessert

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします  
10% Service Charge is excluded in the price.

## Menu Bambini

### Children Plate お子様プレート

ハンバーグ、エビフライ、チキンライス、から揚げ フライドポテト、サラダ、コーンポタージュ

バニラアイス、ジュース

Hamburger, fried shrimp, chicken rice, fried chicken, french fries, salad, corn soup, vanilla ice cream and kids juice

2,600(税込)

### A la carte for child

コーンポタージュ  
Corn potage

550(税込)

フライドポテト  
French fries

550(税込)

ラザニア  
Lasagna

1,400(税込)

ナポリタン  
Neapolitan

1,400(税込)

バニラアイス  
Vanilla ice cream

450(税込)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします  
10% Service Charge is excluded in the price.