

Pranzo A

5,500(税込)
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
Spaghetti with Italian pancetta and new onions,ricotta cheese of tomato sauce

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

Pranzo B 【平日限定】

3,850(税込)

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
Spaghetti with Italian pancetta and new onions,ricotta cheese of 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)

Speciale

10,450(税込)

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
Spaghetti with Italian pancetta and new onions,ricotta cheese of tomato sauce

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.

手長海老と帆立のポワレ ガーリックバターソース
Poired freshwater prawn and scallops with Garlic butter sauce

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

HAYAMA

7,700(税込)

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
Spaghetti with Italian pancetta and new onions,ricotta cheese of tomato sauce

Secondo piatto

葉山牛サーロインのビステッカ
(フィレに変更+2,600)
Sirloin beef from HAYAMA
(change fillet beef +2,600)

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