

# Menu Dicembre

3,900円

## Stuzzichino

リストランテAOのご紹介  
季節野菜のポターージュ

## Antipasto

ズワイガニと赤海老のタブレ

## Primo piatto

(お好みの一品をお選びください)

牡蠣と春菊 生ハムのクリームソース パツパルデッレ  
サルシッチャと白いんげん豆のラグーソース ピチ  
浅利と白菜のアーリオオーリオ ガルガネッリ 柚子の香り

## Secondo piatto

(お好みの一品をお選びください)

鱈の白子と大粒ホタテのムニエル カリフラワーとアーモンドのクレーマ  
牛タンのグリル 赤ワインソース  
熊本県産 あか牛のビステッカ (+1,500円)

## Primo dolce

本日のドルチェ

## Secondo dolce

(お好みの一品をお選びください)

柚子のレアチーズケーキ  
シナノゴールド、紅玉のキャラメリゼ クープ仕立て  
新潟県産 ル・レクチェのパuffエ (+300円)

## Caffè

カッフエ

\* 旬の食材を使用しているため仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

Ristorante **AO**

\* 消費税を別途申し受けます。