

季節や仕入れ状況などにより、メニューが一部変更となる場合がございます / 上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

グリーンピース
Green peas

蛸烏賊
Fire squid

- Antipasto -

ホワイトアスパラ
White asparagus

ヴェルヴェース
Verveine

- Antipasto -

筍
Bamboo shoot

白魚
Whitebait

木の芽
Leaf buds

- Antipasto -

仔牛
Calf

サフラン
Saffron

アーティチョーク
Artichoke

- Antipasto -

帆立
Scallop

春野菜
Spring vegetables

唐墨
Dried mullet roe

- Prosciutto e formaggio -

パルミジャーノ
Parmigiano

生ハム
Prosciutto

- Fegato -

ブリオッシュ・コン・フェガート
Brioche con fegato

- Primo piatto -

落の蕷
Butterbur sprout

桜海老
Sakura shrimp

新じゃがいも
New potato

- Carne -

葉山牛フィレ肉の炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet

- Gelato -

伊勢原ミルクジェラートのお口直し
ISEHARA milk gerato palate cleanser

- Pesce -

甘鯛
Sweet snapper

オマール
Omar

- Dolce -

桜
Cherry blossom

ビーツ
Beets

苺
Strawberry

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
After meal drink

季節や仕入れ状況などにより、メニューが一部変更となる場合がございます / 上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal appetizer

- Antipasto -

季節のスッパ
Seasonal soup

または
or

フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (+1,320円)
Foie gras and homemade brioche of petit burger (+¥1,320)

※ご予約時、グループごとにまとめたのオーダーをお願いいたします
Please make a group order at the time of reservation.

- Primo piatto -

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 (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghetti

・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and “Himesama” egg carbonara (+¥2,200)

- Pesce -

本日のお魚料理 旬の仕立てで
Today's fish dish, prepared in season

- Carne -

好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

・葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

・葉山牛フィレ肉のフリット 塩水ウニとキャビアと共に (+4,500円)
Fried HAYAMA beef fillet with sea urchin and cavia (+¥4,500)

※入荷がない場合は、同等ランクの和牛でご用意いたします
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

季節果実のティラミス AOスタイル
AO style with seasonal fruits Tiramisu

- Caffè o tè -

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)

季節や仕入れ状況などにより、メニューが一部変更となる場合がございます / 上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

春の旬前菜
Spring seasonal 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 (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ
Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghetti

・ヴェネト産ホワイトアスパラと姫様のたまごのカルボナーラ (+2,200円)
Veneto white asparagus and “Himesama”egg carbonara (+¥2,200)

- Second piatto -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

・葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

・葉山牛フィレ肉のフリット 塩水ウニとキャビアと共に (+4,500円)
Fried HAYAMA beef fillet with sea urchin and cavia (+¥4,500)

※入荷がない場合は、同等ランクの和牛でご用意いたします
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

お好きな一品をお選びください
Please choose the dish you prefer.

・本日のドルチェ
Today's dessert

・リオレ（はるみ / バジル / 清見オレンジ）
Riolet < Harumi / Basil / Kiyomi orange >

・バスクチーズケーキ（抹茶 / 湘南ゴールド） (+1,320円)
Basque cheesecake < Matcha / Shonan gold > (+¥1,320)

・モンブラン（桜 / ビーツ / 2種の苺） (+1,650円)
Mont blanc < Cherry blossom / Beets / 2kind of strawberry > (+¥1,650)

- Caffè o tè -

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)

Menu Bambini

7歳以下のお子様を対象とさせていただきます
It is for children under 7 years old.

- 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
チョコレート&バニラジェラート、ジュース
Hamburger, fried shrimp, chicken rice, fried chicken,
french fries, salad, corn potage,
chocolate&vanilla gelato and kids juice

2,600（税込）

- A la carte for child -

コーンポタージュ 550（税込）
Corn potage

フライドポテト 550（税込）
French fries

キッズピッツア（トマトソース、ソーセージ、コーン、チーズ、マヨネーズ） 1,400（税込）
Kids Pizza (Tomato sauce, sausage, corn, cheese, mayonnaise)

トマトソースパスタ 1,400（税込）
Tomato sauce pasta

バニラジェラート 500（税込）
Vanilla gelato

チョコレートジェラート 650（税込）
Chocolate gelato

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.