### AO 13,500 (税込) \* 4/26~5/17のご提供です

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 v change. / 10% Service Charge is excluded in the prio on the season and pure of the menu

### - Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

季節の前菜 Seasonal appetizer

### - Antipasto -

季節のズッパ Seasonal soup

または

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て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 -

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 spaghettini (+¥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 spaghettini

·葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円) Hayama beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

### - Pesce -

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

### - Carne -

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)

・葉山牛フィレとフォアグラのロッシーニ (+4,500円) Rossini with HAYAMA beef fillet and foie gras (+¥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 purchases ion, 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 -

Seasonal appetizer

### - Primo piatto -

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

Sea urchin cream spaghettini (+¥550) ・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ

・本日のパスタ Today's spaghettini ·葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円)

# - 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

Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

Rossini with HAYAMA beef fillet and foie gras (+¥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 -本日のドルチェ

Today's dolce または or 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円) AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

# - 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)

# HAYAMA 8,900 (税込) \* 4/26~5/17のご提供です

季節の前菜

・新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (+550円) Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio HAYAMA beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

・葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円) ・葉山牛フィレとフォアグラのロッシーニ (+4,500円)

Corto 3,980 (税込) 【平日限定 \*4/28をのぞく】

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.

# Stagione 6,800 (税込) \* 4/26~5/17のご提供です

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 n, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the pric Depending on the season and purchase sit

## - Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO

# - Antipasto -

# 季節の前菜

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 spaghettini (+¥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 spaghettini

・葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円) HAYAMA beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

- Second piatto -

本日のお魚料理 Today's fish dish

> または or

本日のお肉料理 Today's meat dish

## - Dolce -

本日のドルチェ Today's dolce

または

季節果実のティラミス AOスタイル (+880円) AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

## - Caffè o tè -

 $\exists - \flat - (HOT/ICE)$ Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE) Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

季節の前菜 Seasonal appetizer

- Primo piatto -

Please choose the dish you prefer.

Sea urchin cream spaghettini (+¥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 spaghettini

HAYAMA beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

- Dolce -

本日のドルチェ Today's dessert または 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円) AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

- 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)

# \* 4/26~5/17のご提供です

# - Antipasto -

お好きな一品をお選びください

・新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (+550円) ·葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円)