

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 -

季節の前菜  
Seasonal appetizer

- Antipasto -

季節のズッパ  
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 -

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

・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  
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、同等ランクの和牛をご用意いたします  
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 -

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 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

・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 -

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、同等ランクの和牛をご用意いたします  
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)

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 -

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 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
- ・葉山牛と水牛モッツアレラのラザニア 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  
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)

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.

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

- Dolce -

本日のドルチェ  
Today's dessert

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)