

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 -

鰹 Bonito	スナップエンドウ Snap peas	赤紫蘇 Red shiso
-------------	-----------------------	------------------

- Antipasto -

障泥烏賊 Mud squid	メロン Melon	茴香 <sup>ういきょう</sup> Fennel
-------------------	--------------	-------------------------------

- Antipasto -

鮎 Sweetfish	アスパラ Asparagus
----------------	-------------------

- Antipasto -

旬野菜の冷製オルトラーナ  
Chilled ortolana with seasonal vegetables

- 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 -

空豆 Broad beans	雲丹 Sea urchin	檸檬 Lemon
-------------------	------------------	-------------

- 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 gelato palate cleanser

- Pesce -

鰐 Conger eel	サマートリュフ Summer truffle	玉蜀黍 Corn
-----------------	---------------------------	-------------

- Dolce -

マンゴー Mango	チョコレート Chocolate
---------------	---------------------

- 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 -

鰹 Bonito	スナップエンドウ Snap peas	赤紫蘇 Red shiso
-------------	-----------------------	------------------

- Antipasto -

季節のズッパ  
Seasonal soup

または  
or

ブリオッシュ・コン・フェガート【フォアグラのプチバーガー】（+1,320円）  
Brioche con fegato <Petit foie gras 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 spaghettiini (+¥550)

・湘南しらすと自家製塩檸檬のアーリオオーリオ  
Aglia e olio with SHONAN whitebait and homemade salted lemon

・本日のパスタ  
Today's spaghettiini

・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)

・桃と水牛モッツアレラ 生ハムの冷製カッペリーニ（+1,650円）  
Cold capellini with peaches, buffalo mozzarella and prociutto (+¥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からの挨拶  
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

初夏の前菜盛り合わせ  
Spring seasonal appetizer platter

- 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 spaghetтини (+¥550)

・湘南しらすと自家製塩檸檬のアーリオオーリオ  
Aglìo e olio with SHONAN whitebait and homemade salted lemon

・本日のパスタ  
Today's spaghetтини

・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)

・桃と水牛モッツアレラ生ハムの冷製カッペリーニ (+1,650円)  
Cold capellini with peaches, buffalo mozzarella and prociutto (+¥1,320)

- Second piatto -

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、同等ランクの和牛をご用意いたします  
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

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 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)

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.