

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶  
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

鰯                      スナップエンドウ                      赤紫蘇  
Bonito                      Snap peas                      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  
Aglione 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 (+¥1,650)

- 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>

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶  
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

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

- 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  
Aglione 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 (+¥1,650)

- 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

・ココナッツのパンナコッタ 黄色のマチェドニア  
Coconut panna cotta yellow macedonia

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

・宮崎マンゴーのタルト仕立て オレンジとジャスミンの香り（+1,650円）  
MIYAZAKI mango tart with orange and jasmine scent (+¥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>

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 / 上記の料金は、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 -

初夏の前菜盛り合わせ  
Early summer appetizer platter

- 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  
Aglio 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 (+¥1,650)

- Second piatto -

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

- |                      |                         |                      |
|----------------------|-------------------------|----------------------|
| ・金目鯛<br>Red seabream | ・青海苔<br>Green seaweed   | ・ライムリーフ<br>lime leaf |
| ・仔牛<br>Veal          | ・実山椒<br>Japanese pepper | ・明日葉<br>Angel leaf   |

- 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
- ・ココナッツのパンナコッタ 黄色のマチェドニア  
Coconut panna cotta yellow macedonia
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)  
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・宮崎マンゴーのタルト仕立て オレンジとジャスミンの香り (+1,650円)  
MIYAZAKI mango tart with orange and jasmine scent (+¥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>

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 / 上記の料金は、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 -

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

- 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  
Aglio 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 (+¥1,650)

- 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
- ・ココナッツのパンナコッタ 黄色のマチェドニア  
Coconut panna cotta yellow macedonia
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)  
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・宮崎マンゴーのタルト仕立て オレンジとジャスミンの香り (+1,650円)  
MIYAZAKI mango tart with orange and jasmine scent (+¥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>