

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 -

太刀魚 / コイイナトマト / 夏野菜
Hair tail / Coiina tomato / Summer vegetables

- Antipasto -

季節のズツパ
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ニ (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto

・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)

・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ (+1,980円)
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- 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 -

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 -

夏の前菜盛り合わせ
Assorted summer appetizers

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

・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto

・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)

・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ (+1,980円)
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- 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、同等ランクの和牛をご用意いたします
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

・トロピカルフルーツのセミフレッド
Tropical fruit semifreddo

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

・桃 / ほうじ茶 / 赤紫蘇 / ピスタチオ (+1,650円)
Peach / Hojicha / Red shiso / Pistachio (+¥1,650)

- 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 -

夏の前菜盛り合わせ

Assorted summer appetizers

- 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)
- ・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto
- ・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)
- ・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ (+1,980円)
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- Second piatto -

お好きな一品をお選びください

Please choose the dish you prefer.

- ・旬魚 / 白味噌 / キウイ
Seasonal fish / White miso / Kiwi
- ・仔羊 / 玉蜀黍 / ダージリン
Lamb / Corn / Darjeeling

- 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
- ・トロピカルフルーツのセミフレッド
Tropical fruit semifreddo
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・桃 / ほうじ茶 / 赤紫蘇 / ピスタチオ (+1,650円)
Peach / Hojicha / Red shiso / Pistachio (+¥1,650)

- 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.

- Antipasto -

夏の前菜盛り合わせ

Assorted summer appetizers

- 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)
- ・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto
- ・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)
- ・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ (+1,980円)
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- 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
- ・トロピカルフルーツのセミフレッド
Tropical fruit semifreddo
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・桃 / ほうじ茶 / 赤紫蘇 / ピスタチオ (+1,650円)
Peach / Hojicha / Red shiso / Pistachio (+¥1,650)

- Caffè o tè -

食後のお飲み物

After meal drink