

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 -

夏の前菜の盛り合わせ  
Assorted summer appetizers

- 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  
Sea urchin cream spaghettini

・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 pasta

・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)

・本日の冷製パスタ(+1,320円)  
Today's cold pasta (+¥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)

※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 -

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  
Sea urchin cream spaghettini

・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 pasta

・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)

・本日の冷製パスタ(+1,320円)  
Today's cold pasta (+¥1,320)

- Second piatto -

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

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

・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)

※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 -

食後のお飲み物  
After meal drink