

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

サーモン / ストラッチャテッラ / 大麦
Salmon / Stracciatella / Barley

- 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)

・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghettiini

・葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)

・水牛モッツアレラとボルチーニ茸 秋トリュフのカルボナーラ (+1,650円)
Buffalo mozzarella,porcini mushrooms and autumn truffle carbonara (+¥1,650)

- 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

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

秋の前菜盛り合わせ
Assorted autumn 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 spaghettiini (+¥550)

・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghettiini

・葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)

・水牛モッツアレラとボルチーニ茸 秋トリュフのカルボナーラ (+1,650円)
Buffalo mozzarella,porcini mushrooms and autumn truffle carbonara (+¥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

・黒胡麻のパンナコッタ 旬果とほうじ茶のジュレ
Black sesame panna cotta with seasonal fruits and roasted green tea jelly

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

・和栗のジェラートを忍ばせた抹茶のモンブランタルト (+1,870円)
Matcha Mont Blanc tart with Japanese chestnut gelato (+¥1,870)

- 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 -

秋の前菜盛り合わせ
Assorted autumn 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)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・水牛モッツァレラとポルチャーニ茸 秋トリュフのカルボナーラ (+1,650円)
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms and autumn truffle carbonara (+¥1,650)

- Second piatto -

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

- ・太刀魚 / 秋茄子 / リコッタ
Hairtail / Autumn eggplant / Ricotta
- ・イベリコ豚 / 柿 / 国産茸
Iberian pork / Persimmon / Japanese product mushroom

- 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
- ・黒胡麻のパンナコッタ 旬果とほうじ茶のジュレ
Black sesame panna cotta with seasonal fruits and roasted green tea jelly
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・和栗のジェラートを忍ばせた抹茶のモンブランタルト (+1,870円)
Matcha Mont Blanc tart with Japanese chestnut gelato (+¥1,870)

- 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 -

秋の前菜盛り合わせ
Assorted autumn appetizers

- Antipasto -

季節果実の冷製カッペリーニ
Chilled Capellini with Seasonal Fruits

- 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)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・水牛モッツァレラとポルチャーニ茸 秋トリュフのカルボナーラ (+1,650円)
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms and autumn truffle carbonara (+¥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
- ・黒胡麻のパンナコッタ 旬果とほうじ茶のジュレ
Black sesame panna cotta with seasonal fruits and roasted green tea jelly
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・和栗のジェラートを忍ばせた抹茶のモンブランタルト (+1,870円)
Matcha Mont Blanc tart with Japanese chestnut gelato (+¥1,870)

- 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 -

秋の前菜盛り合わせ
Assorted autumn appetizers

- 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 spaghetti (+¥550)
- ・ 湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・ 本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・ 葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・ 水牛モッツァレラとポルチーニ茸 秋トリュフのカルボナーラ (+1,650円)
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms and autumn truffle carbonara (+¥1,650)

- 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 dessert
- ・ 黒胡麻のパンナコッタ 旬果とほうじ茶のジュレ
Black sesame panna cotta with seasonal fruits and roasted green tea jelly
- ・ 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・ 和栗のジェラートを忍ばせた抹茶のモンブランタルト (+1,870円)
Matcha Mont Blanc tart with Japanese chestnut gelato (+¥1,870)

- Caffè o tè -

食後の飲み物
After meal drink