

Aprile

※4/25までのご提供です。

19,800 (税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした4月限定のシェフのおまかせメニューです
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

ブルーシーフード
Blue seafood

Antipasto

新玉葱 グリーンピース フルーツトマト
New onion Green peas Fruit tomato

Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート
Brioche con Fegato

Primo piatto

本日の鮮魚 キャビア 唐墨
Today's fish Cavia Dried mullet roe

Prosciutto e formaggio

パルミジャーノ 生ハム 夏蜜柑
Parmigiano Prosciutto Summer mandarin orange

Secondo primo piatto

自家製パスタ 本日の仕立て
Today's Homemade Pasta

Pesce

真鯛 ホワイトアスパラ
Red sea bream White asparagus

Gelato e frutta

リビエラ循環野菜のジェラート グレープフルーツ
Gelato of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm" Grapefruit

Carne

葉山牛フィレ肉の炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet

Capellini

鶏昆布出汁 蛸 筍
Chicken kelp soup Firefly squid Bamboo shoot

Dolce

桜 苺
Cherry blossom Strawberry

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします 食材の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます
10% Service Charge is excluded in the price. Menus are subject to change without notice due to availability of ingredients.

卯月

※4/25までのご提供です。

16,500 (税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにした4月限定のメニューです
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

ブルーシーフード
Blue seafood

Antipasto

新玉葱 グリーンピース フルーツトマト
New onion Green peas Fruit tomato

Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート
Brioche con Fegato

Primo piatto

空豆 ペコリーノ
Parmigiano Pecorino cheese

Prosciutto e formaggio

パルミジャーノ 生ハム 夏蜜柑
Parmigiano Prosciutto Summer mandarin orange

Secondo primo piatto

蛸 筍 唐墨
Firefly squid Bamboo shoot Dried mullet roe

Pesce

真鯛 ホワイトアスパラ
Red sea bream White asparagus

Gelato e frutta

リビエラ循環野菜のジェラート グレープフルーツ
Gelato of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm" Grapefruit

Carne

葉山牛フィレ肉の炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet

Dolce

桜 苺
Cherry blossom Strawberry

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします 食材の入荷状況により、内容が一部変更になる場合がございます
10% Service Charge is excluded in the price. Menus are subject to change without notice due to availability of ingredients.

AO

13,200 (税込)

希少価値の高い葉山牛をメインディッシュにしたシェフのおまかせメニューです
This course is chef's choice menu using HAYAMA beef.

Stuzzichino

リストランテAOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

Antipasto

鮮魚と旬果 お花のインサラータ
Fresh fish and seasonal fruits with flower salad

Antipasto

季節のズッパ
Seasonal soup

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 (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)
- ・湘南しらすと季節野菜のアーリオオーリオ 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables aglio olio spaghetti with pesto green shiso Genovese
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛のラザニア (限定10食 +990円)
Lasagna with HAYAMA beef (Limited to 10 meals +¥990)

Pesce

本日のお魚料理
Today's fish dish

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。
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA.

Dolce

季節果実のティラミス AOスタイル
AO style with seasonal fruits Tiramisu

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.

Menu Bambini

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
バニラアイス、ジュース
Hamburger, fried shrimp, chicken rice, fried chicken,
french fries, salad, corn potage, vanilla ice cream and kids juice

2,600 (税込)

A la carte for child

コーンポタージュ Corn potage	550 (税込)
フライドポテト French fries	550 (税込)
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) Kids Pizza (Tomato sauce, Sausage, Corn, Cheese, Mayonnaise)	1,400 (税込)
バニラアイス Vanilla ice cream	450 (税込)
チョコレートアイス Chocolate ice cream	600 (税込)

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.