

# Giugno

※6/5~7/1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6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

鰯 Horse mackerel 枝豆 Edamame 蓴菜 Water shield

## Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート  
Brioche con Fegato

## Primo piatto

鰹 Bonito フルーツトマト Fruit tomato 茗荷 Myoga radish

## Prosciutto e formaggio

パルミジャーノ Parmigiano 生ハム Prosciutto あんず Apricot

## Secondo primo piatto

自家製パスタ 本日の仕立て  
Today's Homemade Pasta

## Pesce

稚鮎 Young sweetfish 胡瓜 Cucumber メロン Melon

## Gelato e frutta

リビエラ循環野菜のジェラート  
Gelato of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm" ネクタリン Nectarine

## Carne

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

## Capellini

鴨 Wild duck 焼き葱 Grilled green onion

## Dolce

姫様のたまご "HIMESAMA" egg さくらんぼ Cherry

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.

# 水無月

※6/5~7/1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6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

鰯 Horse mackerel 枝豆 Edamame 蓴菜 Water shield

## Antipasto

ブリオッシュ・コン・フェガート  
Brioche con Fegato

## Primo piatto

鴨 Wild duck マンゴー Mango

## Prosciutto e formaggio

パルミジャーノ Parmigiano 生ハム Prosciutto あんず Apricot

## Secondo primo piatto

梭子魚 Barracuda 障泥烏賊 Oval squid

## Pesce

稚鮎 Young sweetfish 胡瓜 Cucumber メロン Melon

## Gelato e frutta

リビエラ循環野菜のジェラート  
Gelato of The Riviera recycles vegetables from "Aoki farm" ネクタリン Nectarine

## Carne

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

## Dolce

姫様のたまご "HIMESAMA" egg さくらんぼ Cherry

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ーニ (+550円)  
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと季節野菜 塩檸檬のアーリオオーリオ  
SHONAN whitebait and seasonal vegetables, salted lemon aglio olio spaghetti

・本日のパスタ  
Today's spaghetti

・水牛モッツアレッタと葉山牛のラザニア (限定10食 +1,320円)  
Buffalo mozzarella and HAYAMA beef lasagna (Limited to 10 meals +¥1,320)

・ブルーシーフードの冷製フルッティディマーレ (限定6食 +2,980円)  
(塩水ウニやキャビア、湘南しらすと特製トマトソースとあえた冷製のペスカトーレ)  
Salted sea urchin and cavia, SHONAN whitebaite with special tomato sauce cold pescatore (Limited to 6 meals +¥2,980)

## 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、同等ランクの和牛でご用意いたします。  
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 550 (税込)  
Corn potage

フライドポテト 550 (税込)  
French fries

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) 1,400 (税込)  
Kids Pizza (Tomato sauce, Sausage, Corn, Cheese, Mayonnaise)

バニラアイス 450 (税込)  
Vanilla ice cream

チョコレートアイス 600 (税込)  
Chocolate ice cream

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.