

A la carte

Antipasto

季節のズッパ Seasonal soup	1,800 (税込)
湘南しらすと青海苔 姫様のたまごのフリッタータ SHONAN whitebait and roasted laver and "HIMESAMA" of egg	1,900 (税込)
水牛モッツァレラのインサラータヴェルデ 【お好みのドレッシングをお選びください】 アンチョビドレッシングもしくはハーブヨーグルトドレッシング Buffalo mozzarella of green salad <Please choose your favorite dressing> Anchovy dressing or Herbal yogurt dressing	2,200 (税込)
チーズ4種盛り合わせ Assorted 4 type Cheese platter	2,500 (税込)
自家製ブリオッシュとフォアグラのプチバーガー (2個) Homemade brioche (two) of foie gras petit burger	2,500 (税込)
鮮魚と旬果 お花のインサラータ Fresh fish and seasonal fruits with flower salad	3,300 (税込)
パルミジャーノバスクのアフェッタートミスト Parmigiano basque affettato misto	4,200 (税込)

Primo Piatto

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (100g) Sea urchin cream spaghettini	4,000 (税込)
湘南しらすと季節野菜 塩檸檬のアーリオオーリオ (80g) SHONAN whitebait and seasonal vegetables, salted lemon aglio olio spaghettini	3,000 (税込)
本日のパスタ (80g) Today's pasta	2,800~ (税込)
水牛モッツァレラと葉山牛のラザニア Buffalo mozzarella and HAYAMA beef lasagna	4,500 (税込)
鮮魚とキャビア からすみの冷製カッペリーニ Fresh fish and cavia with cold cappellini	3,800 (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.

A la carte

Pizza

水牛モッツァレラのマルゲリータ Margherita with buffalo mozzarella cheese	2,000 (税込)
湘南しらすと青海苔 SHONAN whitebait and roasted laver	1,900 (税込)
クワトロフォルマッジ Quattro formaggi	2,600 (税込)

Pane

じゃがいもと自家菜園ローズマリーのフォカッチャ (2カット) Potato and kitchen garden rosemary focaccia	550 (税込)
自家製いちじくパン (4カット) Homemade fig bread	600 (税込)

Secondo piatto

地魚の香草ロースト Herbal roasted local fish	4,000~ (税込)
本日のお魚料理 Today's fresh fish	4,800 (税込)
本日のお肉料理 Today's meat dish	4,800 (税込)
葉山牛サーロインの炭火焼 (200g) Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin	8,800 (税込)
葉山牛フィレ肉の炭火焼 (200g) Charcoal grilled HAYAMA beef fillet	12,500 (税込)

Dolce

伊勢原ミルクジェラート Milk gelato from Isehara	1,400 (税込)
イタリアンジェラート3種盛り Assorted 3 type Italian Gelato	1,700 (税込)
季節果実のティラミス AOスタイル Seasonal fruits Tiramisu AO style	2,000 (税込)
Ristorante AO ドルチェボックス Ristorante AO Dessert Box	3,900 (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.