

AO

13,200 (税込)

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

・水牛モッツァレラ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イマーレ (限定6食 +2,980円)
(塩水ウニやキャビア、湘南しらすを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 whitebait 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

Caffè o tè

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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.

HAYAMA

8,500 (税込)

葉山牛をメインディッシュに季節のお野菜を楽しんでいただけるメニューです
It is a menu where you can enjoy seasonal vegetables with HAYAMA beef as the main dish.

Stuzzichino

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

Antipasto

前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

または
or

ブルーシーフードと新鮮魚介のインサラータ デイ マーレ (限定10食 +1,980円)
Blue seafood and fresh fish and shellfish salad (Limited to 10 meals +¥1,980)

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

・水牛モッツァレラ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イマーレ (限定6食 +2,980円)
(塩水ウニやキャビア、湘南しらすを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 whitebait with special tomato sauce cold pescatore (Limited to 6 meals +¥2,980)

Secondo 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、同等ランクの和牛でご用意いたします。
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA.

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

または
or

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

Caffè o tè

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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.

Pranzo A

5,980 (税込)

Stuzzichino

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

Antipasto

前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

または
or

ブルーシーフードと新鮮魚介のインサラータ ディ マーレ (限定10食 +1,980円)
Blue seafood and fresh fish and shellfish salad (Limited to 10 meals +¥1,980)

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 spaghettini (+¥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 spaghettini

・本日のパスタ
Today's spaghettini

・水牛モッツァレラ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 whitebait with special tomato sauce cold pescatore (Limited to 6 meals +¥2,980)

Secondo piatto

本日のお魚料理 または お肉料理
Today's fish or meat dish

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

または
or

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

Caffè o tè

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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.

Pranzo B 【平日限定】

3,980 (税込)

Stuzzichino

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

Antipasto

前菜の盛り合わせ
Assorted 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 spaghettini (+¥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 spaghettini

・本日のパスタ
Today's spaghettini

Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ
Assorted seasonal desserts

または
or

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

Caffè o tè

コーヒー (HOT/ICE)
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT/ICE)
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

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.