Degustazione 17,600 (税込) * 4/26~5/17のご提供です

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 av change. / 10% Service Charge is excluded in the pri on the season and purch e of the menus

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

季節の前菜 Seasonal appetizer

- Antipasto -

季節のズッパ Seasonal soup

または

フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (+1,320円) Foie gras and homemade brioche of petit burger (+¥1,320)

※ご予約時、グループごとにまとめてのオーダーをお願いいたします Please make a group order at the time of reservation.

- Antipasto -

本日の冷製パスタ Today's cold spaghettini

- Prosciutto e formaggio -

パルミジャーノバスク 生ハムと共に Parmigiano Basque with prosciutto

- 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)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ SHONAN whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

> ・本日のパスタ Today's spaghettini

- Pesce -

本日のお魚料理 旬の仕立てで Today's fish dish, prepared in season

- Gelato -

伊勢原ミルクジェラートのお口直し ISEHARA Milk Gelato palate cleanser

- Carne -

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

- Dolce -

本日のドルチェ Today's dolce

- 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)

AO 13,500(税込) *4/26~5/17のご提供です

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 n, 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 -

季節の前菜 Seasonal appetizer

- Antipasto -

季節のズッパ

または or

フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (+1,320円) Foie gras and homemade brioche of petit burger (+¥1,320)

※ご予約時、グループごとにまとめて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.

Sea urchin cream spaghettini (+¥550)

・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ SHONAN whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

Today's spaghettini

- Pesce -

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)

・葉山牛フィレとフォアグラのロッシーニ (+4,500円) Rossini with HAYAMA beef fillet and foie gras (+¥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 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 -

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)

Seasonal soup

・新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ (+550円) ・本日のパスタ ·葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円) HAYAMA beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

本日のお魚料理 旬の仕立てで

【平日限定 *4/28をのぞく】 HAYAMA 8,900 (税込) * 4/26~5/17のご提供です

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 change / 10% Service Charge is excluded in the pric Depending on the season and nurch: ne of the menus

Menu Bambini

7歳以下のお子様を対象とさせていただいております It is for children under 7 years old.

> - 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

> Hamburger, fried shrimp, chicken rice, fried chicken, french fries, salad, corn potage, chocolate&vanilla gelato and kids juice

> > 2,600 (税込)

- A la carte for child -

コーンポタージュ Corn potage

フライドポテト French fries

キッズピッツア(トマトソース、ソーセージ、コー Kids Pizza (Tomato sauce, sausage, corn, cheese, mayonnaise)

トマトソースパスタ Tomato sauce pasta

バニラジェラート Vanilla gelato

チョコレートジェラート Chocolate gelato

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

季節の前菜 Seasonal appetizer

- 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) ・湘南しらすと旬野菜 青海苔のアーリオオーリオ

Shonan whitebait and seasonal vegetables with green seaweed aglio olio

・本日のパスタ Today's spaghettini

·葉山牛と水牛モッツァレラのラザニア サマートリュフと共に (+1,320円) HAYAMA beef and buffalo mozzarella lasagna with Summer truffles (+¥1,320)

- 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)

・葉山牛フィレとフォアグラのロッシーニ (+4.500円) Rossini with HAYAMA beef fillet and foie gras (+¥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 If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

本日のドルチェ Today's dolce

> 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)

チョコレート&バニラジェラート、ジュース

| | 550(税込) |
|---------------|------------|
| | 550(税込) |
| -ン、チーズ、マヨネーズ) | 1,400 (税込) |
| | 1,400 (税込) |
| | 500 (税込) |
| | 650 (税込) |