

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 / 上記の料金は、サービス料10%を別途頂戴いたします  
Depending on the season and purchase situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

太刀魚 / コイイナトマト / 夏野菜  
Hair tail / Coiina tomato / Summer vegetables

- Antipasto -

梭子魚 / 枝豆  
Skimmer / Edamame

- Antipasto -

玉蜀黍 / 雲丹  
Corn / Sea urchin

- Antipasto -

加茂茄子 / 鰐 / 抹茶  
Eggplant / Conger eel / Matcha

- Prosciutto e formaggio -

パルミジャーノ / 生ハム  
Parmigiano / Prosciutto

- Fegato -

ブリオッシュ・コン・フェガート  
Brioche con fegato

- Primo piatto -

栄螺 / 唐墨 / 青海苔  
Turban shell / Dried mullet roe / Green seaweed

- Carne -

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

- Gelato -

シチリアリモーネのソルベ  
Sicilian lemon sorbet

- Pesce -

鰻 / 帆立  
Eel / Scallop

- Dolce -

桃 / ほうじ茶 / 赤紫蘇 / ピスタチオ  
Peach / Hojicha / Red shiso / Pistachio

- Caffè o tè -

食後の飲み物  
After meal drink

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 / 上記の料金は、サービス料10%を別途頂戴いたします  
Depending on the season and purchase situation, 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 -

太刀魚 / コイイナトマト / 夏野菜  
Hair tail / Coiina tomato / Summer vegetables

- Antipasto -

季節のズップ  
Seasonal soup

または  
or

ブリオッシュ・コン・フェガート【フォアグラのプチバーガー】（+1,320円）  
Brioche con fegato <Petit foie gras burger> (+¥1,320)

※ご予約時、グループごとにまとめた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.

・新鮮なウニのクリームスパゲッティニ（+550円）  
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント  
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto

・本日のパスタ  
Today's spaghetti

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

・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ（+1,980円）  
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- Pesce -

本日のお魚料理 旬の仕立てで  
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  
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 -

食後の飲み物  
After meal drink

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 situation, some of the menus may change. / 10% Service Charge is excluded in the price.

- Stuzzichino -

Ristorante AOからの挨拶  
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

夏の前菜盛り合わせ  
Assorted summer appetizers

- Primo piatto -

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

・湘南しらすと自家製塩檸檬 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント  
SHONAN whitebait and homemade salted lemon with a touch of green shiso pesto

・本日のパスタ  
Today's spaghetti

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

・サステナブルシーフードの冷製プッタネスカフレスカ (+1,980円)  
Sustainable seafood chilled puttanesca fresca (+¥1,980)

- Second piatto -

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  
If there is no stock, we will prepare Wagyu beef of the same rank

- Dolce -

好きな一品をお選びください  
Please choose the dish you prefer.

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 -

食後の飲み物  
After meal drink

7歳以下のお子様を対象とさせていただきます  
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  
チョコレート&バニラジェラート、ジュース  
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 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)

トマトソースパスタ 1,400 (税込)  
Tomato sauce pasta

バニラジェラート 500 (税込)  
Vanilla gelato

チョコレートジェラート 650 (税込)  
Chocolate gelato

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.