

葉山牛フェア特別コース

ディナーコース

¥ 9,000

葉山牛の霜降り肉はお米や豆腐粕など加熱した穀類を
自家配合した独特の飼料で育て上げることから
甘みがあっておいしいと高い評価を得ています
「三浦半島酪農組合連合会」の徹底した管理のもと育まれる
甘みを含んだ極上の味わいをこの機会にご堪能ください

数量限定で希少部位のフィレ肉のご用意もございます

+3,000円

Antipasto

-前菜-

三崎マグロと彩野菜のインサラータ

Primo Piatto

-パスタ-

新鮮なウニのクリームスパゲッティーニ

シラスとタラコのアーリオ オーリオ

小海老とルッコラのトマトソース

リストランテAO特製ミートソース

黒トリュフのフェットチーネ

日替わりパスタ

Secondi Piatto

-肉料理-

本日の魚料理 & 葉山牛のビステッカ(100g)

又は

or

葉山牛のビステッカ(150g)

Dolce

-ドルチェ-

食後の一皿 ~旬果のドルチェ~

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください