

## A la carte

### Antipasto Freddo

季節野菜のポタージュ Seasonal vegetable potage	950(税込)
青木農園のインサラータ アンチョビドレッシング AOKI farm vegetable insalata Anchovy dressing	1,450(税込)
地魚とからすみのカルパッチョ Carpaccio of local fish and mustard	2,000～(税込)
辻ファームCoiina トマトと旬果実 水牛モッツアレラのカプレーゼ Tsuji farm coiina tomato and seasonal fruit with Buffalo mozzarella caprese	2,000(税込)
鎌倉ハムとイタリア産プロシュートのアフエッタートミスト Affetter tomist of KAMAKURA HAM and Italian prosciutto	2,200(税込)
チーズ盛り合わせ Cheese platter	2,200(税込)

### Antipasto Caldo

しらすと青海苔 姫様のたまごのフリッタータ Whitebait and roasted laver and HIMESAMA of egg with Italian omelette	1,650(税込)
青木農園 三浦野菜のピザ窯ロースト ゴルゴンゾーラソース Roasted MIURA vegetable from AOKI farm with Gorgonzola sauce	2,400(税込)
仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ (2個) Bruschetta (two) of foie gras from France and the homemade brioche	3,500(税込)

### Primo Piata

新鮮なウニのクリームスパゲッティニ (80g) Sea urchin cream spaghetti	2,600(税込)
しらすと春キャベツのアーリオオーリオ 山葵のアクセント (80g) Whitebait and spring cabbage of aglio olio accent with "wasabi"	2,000(税込)
イタリア産パンチェッタと新玉葱 リコッタチーズのアマトリチャーナ (80g) Spaghettini with Italian pancetta and new onions, ricotta cheese of tomato sauce	2,200(税込)
イタリア産パンチェッタと姫様のたまごのカルボナーラ (100g) Pancetta from Italy and HIMESAMA of egg with carbonara spaghetti	2,500(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

マルゲリータ Margherita	1,700(税込)
しらすと青海苔 Whitebait and roasted laver	1,700(税込)
イタリア産生ハムとルッコラ Italian ham and arugula	1,800(税込)
クワトロフォルマッジ Quattro formaggi	2,000(税込)

### Pane

(パンはすべて自家製です)  
(All homemade bread)

じゃがいものフォカッチャ Potato focaccia	450(税込)
黒いちじくのパン Black fig bread	500(税込)
ブリオッシュ Briosh	550(税込)

### Secondo piatto

地魚の香草ロースト Herbal roasted local fish	3,300～(税込)
本日の産直鮮魚 Today's fresh fish	3,900～(税込)
本日のお肉料理 Today's meat dish	3,900～(税込)
やまゆりポークのカツレツ YAMAYURI pork of cutlet	5,000(税込)
葉山牛のサーロインのビステッカ (150g) Sirloin beef from HAYAMA (150g)	7,500(税込)
葉山牛フィレ肉のロースト (150g) Fillet beef from HAYAMA (150g)	9,800(税込)

### Dolce

自家製ジェラート (各種) Homemade Gelato (various)	950～(税込)
自家製ジェラート盛り合わせ Assorted Homemade Gelato	1,400(税込)
ティラミス AOスタイル (ヘーゼルナッツのジェラートを使用したAO特製のティラミス) Tiramisu AO Style	1,400(税込)
本日のドルチェ盛り合わせ Assorted seasonal desserts	1,700(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.