

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 -

秋刀魚 / 柿 / 茄子
Pacific saucy / Persimmon / Eggplant

- Antipasto -

梨 / 水牛モッツアレラ / 浅利
Pear / Buffalo mozzarella / Clams

- Antipasto -

太刀魚 / ポルチャーニ / 無花果
Hairtail / Porcini mushroom / Fig

- 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 -

トリュフ / 姫様のたまご / 薩摩芋
Truffles / HIMESAMA egg / Sweet Potato

- Carne -

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

- Gelato -

抹茶のジェラート
Matcha gelato

- Pesce -

九絵 / 松茸 / 蕪
Longtooth grouper / Matsutake mushroom / Turnip

- Dolce -

フロマージュブラン / 洋梨
Fromage Blanc / Pear

- 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 -

秋刀魚 / 柿 / 茄子
Pacific Saury / Persimmon / eggplant

- Antipasto -

季節のズッパ
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 -

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)

・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio

・本日のパスタ
Today's spaghetti

・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)

・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円)
Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)

- Pesce -

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

- Carne -

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

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

晩秋の前菜盛り合わせ
Assorted late autumn 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 spaghetti (+¥550)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円)
Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)

- 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 -

お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
- ・本日のジェラート
Today's gelato
- ・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 -

食後のお飲み物
After meal drink

Menu Bambini

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.

Moomin RIVIERA VACANCES

2025 9/12 木 11/30 SUN

RIVIERA ZUSHI MARINA



©Moomin Characters™

「ムーミン リビエラ バカンス」期間限定スペシャルコース
海と森、ふたつの世界を味わい物語に浸るようにお愉しみください

Stuzzichino

Ristorante AOからのご挨拶

Antipasto

秋の前菜盛り合わせ

Primo piatto

海辺のリゾートのペスカトーレ

ムーミンのコミックス『南の海で楽しいバカンス』の憧れのリゾート地
「リビエラ」を想わせる豊かな海の恵みを贅沢に盛り込みました

Secondo piatto

お好きな一品をお選びください

◆ 葉山牛サーロインの炭火焼

◆ 葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)

◆ 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)

Dolce

パンケーキ ブルーベリージャムと季節果実添え ～フィンランドの森の物語～

ムーミンの物語が生まれたフィンランドの風物詩「ベリー摘み」、
森の恵みをふんだんに使ったやさしい味のパンケーキ

リ스토랑テAO 逗子マリーナ シェフ 小川圭祐

Keisuke Ogawa



「ムーミン リビエラ バカンス」期間限定ドリンク

サンセット・ミスチーフ カクテル 1,400円/モクテル 1,200円

白ぶどうのやさしい甘みにざくろの酸味が重なり、混ぜるたびグラスの中で
さまざまな「赤」がいたずらのように移ろう、遊び心あふれるドリンク

食材にアレルギーのあるお客様は事前にスタッフにお申し付けください
別途サービス料として 10%を頂戴します

ご意見・ご感想を
お寄せください▶



Ristorante AO