Degustazione 17,600 (稅込) \*10

**兑込)** \* 10/27~11/30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 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 / 水牛モッツァレラ / 浅利 Pear / Buffalo mozzarella / Clams

## - Antipasto -

太刀魚 / ポルチーニ / 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 -

食後のお飲み物 After meal drink AO 13,500 (税込)

\*10/27~11/30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

#### - 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

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.

・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)

・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ

SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio

本目のパスタ

Today's spaghettini

・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)

## - 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 -食後のお飲み物

After meal drink

HAYAMA 8,900 (税込) \*10/27~11/30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

## - 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 spaghettini (+¥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 spaghettini
- ・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、同等ランクの和牛でご用意いたします 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 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 Corn potage	550 (税込)
フライドポテト French fries	550 (税込)
キッズピッツァ (トマトソース、ソーセージ、コーン、チーズ、マヨネーズ) Kids Pizza (Tomato sauce, sausage, corn, cheese, mayonnaise)	1,400 (税込)
トマトソースパスタ Tomato sauce pasta	1,400 (稅込)
バニラジェラート Vanilla gelato	500 (税込)
チョコレートジェラート Chocolate gelato	650 (稅込)

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.