

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

百合根 / 帆立
Lily root / Scallop

- 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ーニ (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)

・湘南しらすと明太おろしのアーリオオーリオ 柚子の香り
SHONAN whitebait and grated cod roe aglio olio with yuzu scented

・本日のパスタ
Today's spaghetti

・葉山牛と冬野菜 黒トリュフのラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, winter vegetables and black truffle lasagna (+¥1,650)

・白トリュフと姫様のたまご 水牛モッツアレラのカルボナーラ (+4,500円)
White truffle, HIMESAMA egg and buffalo mozzarella carbonara (+¥4,500)

- Pesce -

本日のお魚料理 旬の仕立て
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 -

食後のお飲み物
After meal drink

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

冬の前菜盛り合わせ
Assorted winter 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)

・湘南しらすと明太おろしのアーリオオーリオ 柚子の香り
SHONAN whitebait and grated cod roe aglio olio with yuzu scented

・本日のパスタ
Today's spaghetti

・葉山牛と冬野菜 黒トリュフのラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, winter vegetables and black truffle lasagna (+¥1,650)

・白トリュフと姫様のたまご 水牛モッツアレラのカルボナーラ (+4,500円)
White truffle, HIMESAMA egg and buffalo mozzarella carbonara (+¥4,500)

- 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

・イタリア風チョコレートプリン ボネ
Italian style chocolate pudding Bonnet

・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

・Xmasドルチェ盛り合わせ (+1,320円)
Christmas dolce platter (+¥1,320)

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
After meal drink

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

冬の前菜盛り合わせ
Assorted winter 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ーニ (+550円)
Sea urchin cream spaghetti (+¥550)
- ・ 湘南しらすと明太おろしのアーリオオーリオ 柚子の香り
SHONAN whitebait and grated cod roe aglio olio with yuzu scented
- ・ 本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・ 葉山牛と冬野菜 黒トリュフのラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, winter vegetables and black truffle lasagna (+¥1,650)
- ・ 白トリュフと姫様のたまご 水牛モッツアレラのカルボナーラ (+4,500円)
White truffle, HIMESAMA egg and buffalo mozzarella carbonara (+¥4,500)

- Second piatto -

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

- ・ 金目鯛 / 帆立 / ムール貝
Red bream / Scallop / Mussels
- ・ 丹波黒どり / マッシュルーム / 黒トリュフ
TAMBA black chicken / Mushroom / Mussels

- 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
- ・ 本日のジェラート
Today's gelato
- ・ イタリア風チョコレートプリン ボネ
Italian style chocolate pudding Bonnet
- ・ 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・ Xmasドルチェ盛り合わせ (+1,320円)
Christmas dolce platter (+¥1,320)

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
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.

- Antipasto -

冬の前菜盛り合わせ
Assorted winter appetizers

- Antipasto -

季節果実の冷製カッペリーニ
Chilled Capellini with Seasonal Fruits

- 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)
- ・ 湘南しらすと明太おろしのアーリオオーリオ 柚子の香り
SHONAN whitebait and grated cod roe aglio olio with yuzu scented
- ・ 本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・ 葉山牛と冬野菜 黒トリュフのラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, winter vegetables and black truffle lasagna (+¥1,650)
- ・ 白トリュフと姫様のたまご 水牛モッツアレラのカルボナーラ (+4,500円)
White truffle, HIMESAMA egg and buffalo mozzarella carbonara (+¥4,500)

- 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
- ・ 本日のジェラート
Today's gelato
- ・ イタリア風チョコレートプリン ボネ
Italian style chocolate pudding Bonnet
- ・ 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・ Xmasドルチェ盛り合わせ (+1,320円)
Christmas dolce platter (+¥1,320)

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
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.

- Antipasto -

冬の前菜盛り合わせ
Assorted winter 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ーニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettini (+¥550)
- ・ 湘南しらすと明太おろしのアーリオオーリオ 柚子の香り
SHONAN whitebait and grated cod roe aglio olio with yuzu scented
- ・ 本日のパスタ
Today's spaghettini
- ・ 葉山牛と冬野菜 黒トリュフのラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, winter vegetables and black truffle lasagna (+¥1,650)
- ・ 白トリュフと姫様のたまご 水牛モッツアレラのカルボナーラ (+4,500円)
White truffle, HIMESAMA egg and buffalo mozzarella carbonara (+¥4,500)

- 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
- ・ 本日のジェラート
Today's gelato
- ・ イタリア風チョコレートプリン ボネ
Italian style chocolate pudding Bonnet
- ・ 季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・ Xmasドルチェ盛り合わせ (+1,320円)
Christmas dolce platter (+¥1,320)

- Caffè o tè -

食後の飲み物
After meal drink