

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 / 上記の料金の、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 -

本日の前菜
Today's appetizers

- 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.

- Antipasto -

季節果実の冷製カッペリーニ
Chilled capellini with seasonal fruits

- Prosciutto e formaggio -

パルミジャーノバスク生ハム添え
Parmigiano Basque with prociutto

- 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 spaghettiini (+¥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 spaghettiini

- Pesce -

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

- Carne -

葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

または
or

葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

- 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

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 / 上記の料金の、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 -

本日の前菜
Today's appetizers

- 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 -

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 spaghettiini (+¥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 spaghettiini

- Pesce -

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

- Carne -

葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

または
or

葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

- 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 -

前菜の盛り合わせ
Assorted 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

- Second piatto -

葉山牛サーロインの炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef sirloin

または
or

葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet (+¥3,300)

- 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
- ・ 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