

- Stuzzichino -	
Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO	
- Antipasto -	
オマール / 蕪 Lobster / Turnip	
- 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 spaghetti (+¥550)	
・湘南しらすとうるい 路の薑ジェノベーゼのアクセント SHONAN whitebait and butterbur pesto accnet	
・本日のパスタ Today's spaghetti	
・葉山牛と根菜 黒トリュフのラザニア (+1,320円) HAYAMA beef and root vegetables black truffle lasagna (+¥1,320)	
- 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	

- Stuzzichino -	
Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO	
- Antipasto -	
晩冬の前菜盛り合わせ Assorted late 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)	
・湘南しらすとうるい 路の薑ジェノベーゼのアクセント SHONAN whitebait and butterbur pesto accnet	
・本日のパスタ Today's spaghetti	
・葉山牛と根菜 黒トリュフのラザニア (+1,320円) HAYAMA beef and root vegetables black truffle lasagna (+¥1,320)	
- 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	
・アールグレイのクラシックショコラ Earl Gray Classic Chocolate	
・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	

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 -

晩冬の前菜盛り合わせ
Assorted late 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 spaghettiini (+¥550)
- ・湘南しらすとうるい 蔦の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and butterbur pesto accnet
- ・本日のパスタ
Today's spaghettiini
- ・葉山牛と根菜 黒トリュフのラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef and root vegetables black truffle lasagna (+¥1,320)

- Second piatto -

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

- ・鱈 / 蛤 / 筍
Cod / Clams / Bamboo shoots
- ・牛タン / 姫様のたまご
Beef tongue / HIMESAMA egg

- 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
- ・アールグレイのクラシックショコラ
Earl Gray Classic Chocolate
- ・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

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.

- Antipasto -

晩冬の前菜盛り合わせ
Assorted late winter appetizers

- Antipasto -

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

- 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)
- ・湘南しらすとうるい 蔦の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and butterbur pesto accnet
- ・本日のパスタ
Today's spaghettiini
- ・葉山牛と根菜 黒トリュフのラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef and root vegetables black truffle lasagna (+¥1,320)

- 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
- ・アールグレイのクラシックショコラ
Earl Gray Classic Chocolate
- ・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

【平日限定】

Corto 3,980 (税込)

* 1/24~3/2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.

- Antipasto -

晩冬の前菜盛り合わせ
Assorted late 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 spaghettini (+¥550)
- ・湘南しらすとうるい 露の臺ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and butterbur pesto accnet
- ・本日のパスタ
Today's spaghettini
- ・葉山牛と根菜 黒トリュフのラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef and root vegetables black truffle lasagna (+¥1,320)

- 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
- ・アールグレイのクラシックショコラ
Earl Gray Classic Chocolate
- ・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