

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 -

オマール / 蕎  
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【フォアグラのブチバーガー】(+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 spaghetti (+¥550)
- ・湘南しらすとうるい 路の薹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

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 -

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 路の薹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

# Stagione 6,800 (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.

# 【土日祝限定】

# Assaggio 4,980 (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.

## - 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 路の薹ジエ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.

- ・鰯 / 蛤 / 筒  
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

## - 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 spaghetti (+¥550)
- ・湘南しらすとうるい 路の薹ジエ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)

## - 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 spaghetti (+¥550)
- ・湘南しらすとうるい 薺ジエ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)

**- 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