

Degustazione 17,600 (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.

AO 13,500 (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

- Stuzzichino -

Ristorante AOからのご挨拶
Greetings from Ristorante AO

- Antipasto -

オマール / 蕎
Lobster / Turnip

- Antipasto -

蛤 / 葉の花 / 唐墨
Clam / Leaf flower / Dried mullet roe

- Prosciutto e formaggio -

パルミジヤーノ / 生ハム
Parmigiano / Prosciutto

- Fegato -

ブリオッシュ・コン・フェガート
Brioche con fegato

- Primo piatto -

槍烏賊 / 路の薹
Spear squid / Butterbur shoot

- Carne -

葉山牛フィレ肉の炭火焼
Charcoal grilled HAYAMA beef fillet

- Pesce -

鰯 / 大根
Yellowtail / Radish

- Dolce -

チョコレート /苺
Chocolate / Strawberry

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
After meal drink

- 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

HAYAMA 8,900 (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
- 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】 Leggero HAYAMA 7,700 (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 -

前菜 3 種盛り合わせ
3 kind of assorted 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

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
After meal drink

Menu Bambini

7歳以下の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)

キッズピザ (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 (税込)

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 (税込)