

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 -

貝 / 春の白野菜 / 河内晩柑
Shellfish / Spring white vegetables / Kawachi mandarin oranges

- Antipasto -

季節のズツパ
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 -

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)
- ・湘南しらすと季節野菜 露の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables with butterbur pesto accent
 - ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と塩檸檬 春野菜のラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef salted lemon and spring vegetable lasagna (+¥1,320)
- ・蛤と筍のパッパルデッレヴェルデ (+1,760円)
Clam and bamboo shoot pappardelle verde (+¥1,760)

- Pesce -

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

- Carne -

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 -

春の前菜盛り合わせ
Assorted Spring 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)
- ・湘南しらすと季節野菜 露の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables with butterbur pesto accent
 - ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と塩檸檬 春野菜のラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef salted lemon and spring vegetable lasagna (+¥1,320)
- ・蛤と筍のパッパルデッレヴェルデ (+1,760円)
Clam and bamboo shoot pappardelle verde (+¥1,760)

- Second piatto -

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 -

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
- ・桜のロールケーキ
Cherry blossom roll cake
- ・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 / 上記の料金を、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 -

春の前菜盛り合わせ
Assorted spring 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)
- ・湘南しらすと季節野菜 露の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables with butterbur pesto accent
 - ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と塩檸檬 春野菜のラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef salted lemon and spring vegetable lasagna (+¥1,320)
- ・蛤と筍のパツパルデツレヴェルデ (+1,760円)
Clam and bamboo shoot pappardelle verde (+¥1,760)

- Second piatto -

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

- ・桜鱒 / アスパラ / 黄身酢
Cherry salmon / Asparagus / Egg yolk vinegar sauce
- ・湘南ポーク / 山菜 / 桜味噌
SHONAN pork / Mountain vegetables / Sakura miso

- 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
- ・桜のロールケーキ
Cherry blossom roll cake
- ・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 / 上記の料金を、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 -

春の前菜盛り合わせ
Assorted spring 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)
- ・湘南しらすと季節野菜 露の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables with butterbur pesto accent
 - ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と塩檸檬 春野菜のラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef salted lemon and spring vegetable lasagna (+¥1,320)
- ・蛤と筍のパツパルデツレヴェルデ (+1,760円)
Clam and bamboo shoot pappardelle verde (+¥1,760)

- 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
- ・桜のロールケーキ
Cherry blossom roll cake
- ・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)

* 3/4~4/24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 -

春の前菜盛り合わせ

Assorted spring 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ニ (+550円)
Sea urchin cream spaghettini (+¥550)
- ・湘南しらすと季節野菜 露の薑ジェノベーゼのアクセント
SHONAN whitebait and seasonal vegetables with butterbur pesto accent
 - ・本日のパスタ
Today's spaghettini
- ・葉山牛と塩檸檬 春野菜のラザニア (+1,320円)
HAYAMA beef salted lemon and spring vegetable lasagna (+¥1,320)
- ・蛤と筍のパッパルデッレヴェルデ (+1,760円)
Clam and bamboo shoot pappardelle verde (+¥1,760)

- 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
- ・桜のロールケーキ
Cherry blossom roll cake
- ・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