

13,200（税込）

### Stuzzichino

リストランテAOからのご挨拶  
Greetings from Ristorante AO

### Antipasto

鮮魚と旬果 お花のインサラータ  
Fresh fish and seasonal fruits with flower salad

### Antipasto

季節のズッパ  
Seasonal soup

### 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のアーリオオーリオ 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント  
SHONAN whitebait and seasonal vegetables aglio olio spaghetti with pesto green shiso Genovese
- ・本日のパスタ  
Today's spaghetti
- ・葉山牛のラザニア（限定10食 +990円）  
Lasagna with HAYAMA beef (Limited to 10 meals +¥990)

### Pesce

本日のお魚料理  
Today's fish dish

### 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)

※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。  
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA.

### Dolce

季節果実のティラミス AOスタイル  
AO style with seasonal fruits Tiramisu

### Café & Tea

コーヒー（HOT / ICE）  
Coffee

紅茶（ストレート・レモン・ミルク）（HOT / ICE）  
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします  
10% Service Charge is excluded in the price.

8,500（税込）

葉山牛をメインディッシュに季節のお野菜を楽しんでいただけるメニューです  
It is a menu where you can enjoy seasonal vegetables with HAYAMA beef as the main dish.

### Stuzzichino

リストランテAOからのご挨拶  
Greetings from Ristorante AO

### Antipasto

前菜の盛り合わせ  
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)
- ・湘南しらすと季節野菜のアーリオオーリオ 青紫蘇ジェノベーゼのアクセント  
SHONAN whitebait and seasonal vegetables aglio olio spaghetti with pesto green shiso Genovese
- ・本日のパスタ  
Today's spaghetti
- ・葉山牛のラザニア（限定10食 +990円）  
Lasagna with HAYAMA beef (Limited to 10 meals +¥990)

### Secondo 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)

※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。  
Low temperature roasted Sirloin beef from HAYAMA.

### Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ  
Assorted seasonal desserts

または  
or

季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)  
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

### Café & Tea

コーヒー（HOT / ICE）  
Coffee

紅茶（ストレート・レモン・ミルク）（HOT / ICE）  
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)

上記の料金に、サービス料10%を別途頂戴いたします  
10% Service Charge is excluded in the price.

6,300 (税込)

## Stuzzichino

リストランテAOからのご挨拶  
Greetings from Ristorante AO

## Antipasto

前菜の盛り合わせ  
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)

・湘南しらすと季節野菜のアーリオオーリオ青紫蘇ジェノベーゼのアクセント  
SHONAN whitebait and seasonal vegetables aglio olio spaghetti with pesto green shiso Genovese

・本日のパスタ  
Today's spaghetti

## Secondo piatto

本日のお魚料理またはお肉料理  
Today's fish or meat dish

## Dolce

季節のドルチェ盛り合わせ  
Assorted seasonal desserts

または  
or

季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)  
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)

## Café & Tea

コーヒー (HOT / ICE)  
Coffee

紅茶 (ストレート・レモン・ミルク) (HOT / ICE)  
Black Tea (Straight / Lemon / Milk)