

- Stuzzichino -	
Ristorante AOからのご挨拶 Greetings from Ristorante AO	
- Antipasto -	
秋刀魚 / 柿 / 茄子 Pacific Saury / Persimmon / eggplant	
- Antipasto -	
季節のズップ 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 spaghettiini (+¥550)	
・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio	
・本日のパスタ Today's spaghettiini	
・葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円) HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)	
・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円) Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)	
- 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 -	
晩秋の前菜盛り合わせ Assorted late autumn 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)	
・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio	
・本日のパスタ Today's spaghettiini	
・葉山牛と秋トリュフ ポルチーニ茸のラザニア (+1,650円) HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)	
・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円) Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)	
- 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	
・紫芋のクレームブリュレ Purple sweet potato cream brulee	
・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円) AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)	
・洋梨のタルトタタン マダガスカル産バニラのジェラート (+1,100円) Pear tarte tatin with Madagascar vanilla gelato (+¥1,100)	
- 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 -

晩秋の前菜盛り合わせ
Assorted late autumn 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)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円)
Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)

- Second piatto -

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

- ・鰹 / 鬼灯 / 蓮根
Bonito / Hozuki / Lotus root
- ・仔羊 / 葡萄 / レンズ豆
Veal / Grapes / Lentils

- 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
- ・紫芋のクレームブリュレ
Purple sweet potato cream brulee
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・洋梨のタルトタタン マダガスカル産バニラのジェラート (+1,100円)
Pear tarte tatin with Madagascar vanilla gelato (+¥1,100)

- 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.

- Antipasto -

晩秋の前菜盛り合わせ
Assorted late autumn 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)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円)
Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)

- 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
- ・紫芋のクレームブリュレ
Purple sweet potato cream brulee
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・洋梨のタルトタタン マダガスカル産バニラのジェラート (+1,100円)
Pear tarte tatin with Madagascar vanilla gelato (+¥1,100)

- Caffè o tè -

食後のお飲み物
After meal drink

【平日限定】

Short course ~Corto~

3,980 (税込)

* 10/27~11/30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 -

晩秋の前菜盛り合わせ
Assorted late autumn 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)
- ・湘南しらすと茸 唐墨のアーリオオーリオ
SHONAN whitebait and mushrooms with dried mullet roe aglio olio
- ・本日のパスタ
Today's spaghetti
- ・葉山牛と秋トリュフ ポルチャーニ茸のラザニア (+1,650円)
HAYAMA beef, autumn truffle and porcini mushroom lasagna (+¥1,650)
- ・太刀魚と松茸のアーリオオーリオ リングイネ (+1,980円)
Aglio olio linguine with Hairtail and Matsutake mushroom (+¥1,980)

- 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
- ・紫芋のクレームブリュレ
Purple sweet potato cream brulee
- ・季節果実のティラミス AOスタイル (+880円)
AO style with seasonal fruits Tiramisu (+¥880)
- ・洋梨のタルトタタン マダガスカル産バニラのジェラート (+1,100円)
Pear tarte tatin with Madagascar vanilla gelato (+¥1,100)

- Caffè o tè -

食後の飲み物
After meal drink

Moomin
RIVIERA
VACANCES

2025 9/12 FRI 11/30 SUN
RIVIERA ZUSHI MARINA



「ムーミン リビエラ バカンス」期間限定スペシャルコース
海と森、ふたつの世界を味わい物語に浸るようにお愉しみください

Stuzzichino
Ristorante AOからのご挨拶

Antipasto
秋の前菜盛り合わせ

Primo piatto
海辺のリゾートのペスカトーレ
ムーミンのコミックス『南の海で楽しいバカンス』の憧れのリゾート地
「リビエラ」を想わせる豊かな海の恵みを贅沢に盛り込みました

Secondo piatto
好きな一品をお選びください
◆ 葉山牛サーロインの炭火焼
◆ 葉山牛フィレ肉の炭火焼 (+3,300円)
◆ 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)

Dolce
パンケーキ ブルーベリージャムと季節果実添え
～フィンランドの森の物語～

ムーミンの物語が生まれたフィンランドの風物詩「ベリー摘み」
森の恵みをふんだんに使ったやさしい味のパンケーキ

リストランテAO 逗子マリーナ シェフ 小川圭祐

Keisuke Ogawa



「ムーミン リビエラ バカンス」期間限定ドリンク
サンセット・ミステーフ カクテル 1,400円/モクテル 1,200円
白ぶどうのやさしい甘みにざくろの酸味が重なり、混ぜるたびグラスの中で
さまざまな「赤」がいたずらのように移ろう、遊び心あふれるドリンク

食材にアレルギーのあるお客様は事前スタッフにお申し付けください
別途サービス料として 10%を頂戴します

ご意見・ご感想を
お寄せください▶



Ristorante AO