

## SET MENU



### 1段目

#### 冷製料理

自家製グジュール・オリジナルプティキッシュロレーヌ  
コンソメジュレと季節のクリームキャヴィアリキャヴィアとフレーバーオイル  
シトロンスフェール レモンのオリーブオイルパウダー  
プティシーザーサラダ・オマールのサラダ仕立て  
真蛸と季節野菜のモザイク風  
旨みを凝縮させたズワイガニの冷製ロワイヤル  
パテドカンパーニュとブリオッシュ

### 2段目

ペストリーよりプティフールの詰め合わせ  
ショコラ マカダミア  
8種のプティフル

#### 温製料理

##### コンソメスープ

黒毛和牛を使ったペネポロネーゼとチーズのグラタン風  
優しく蒸しあげた白身魚と香味野菜の”アロマート”  
マッシュポテトとジュのソース  
牛ホホのインダイレクトブレゼソースカオール  
ココットスタイル  
自家製エピスを纏ったフライドポテト

パンバスケット

コーヒー

16,445円（税サ込）

写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

RISTORANTE  
**OZIO**  
Ristorante Ozio

Price includes tax and service charge

上記料金には、消費税とサービス料が含まれます。