

DINNER MENU

2024.6.12 - 2024.8.5

推奨コース

Chimera

～キメラ～



～唯一無二のイタリアン チーム大塚の推奨コース～

白ワインのジュレパール仕立て
弾けるキャンディーでシャンパーニュをイメージ
ブリニサレとキャヴィアオシェトラ シェリークリーム
シーザーエスプーマ

* * *

カナダ産クリアウォーターオマールとホタテのマリエール
フレッシュトマトのヴルーテ
夏野菜の旨みが凝縮したガスパチョ仕立て

鮎とサザエの取り合わせ
大地と海の恵み”夏の地球”
2024

鴨モモ肉のラグー
SIENAの伝統パスタ”ピーチ”
ラクイラへのオマージュ

太刀魚の瞬間ソテー
ペコロスのフォンデュとつるむらさきのコンビネーション
焦がしバター風味のハイブリッドソース
爽やかなレモンとハーブのアクセント

独自の調理法で加工した松阪牛フィレのインダイレクトロティ
伝統と継承の”ソースベアルネーズ”

* * *

季節のプレデセール

デザートワゴンサービス

コーヒー・小菓子

16,500円 (税サ込20,872円)

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。

RISTORANTE
OZIO
リストランテ オッツィオ

The price is subject to the consumption tax and service charge.

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。