

DINNER MENU
2024.04.03 - 2024.06.11

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エトラ、シェリークリーム

プティキッシュロレーヌ

* * *

旨みを最大限に引き出した
ヨーロッパ産ホワイトアスパラのガーデン風
赤ワインとヴィネガーの軽いムース
”2024”

春野菜のコンチェルト 香ばしく焼き上げた若鶏の手羽肉
熱々の野菜ブイヨンを注いで

イカ墨を練りこんだ自家製”Tagliolini”タリオリーニ
オリーブとケッパーのマリナーラ風
アオリイカのソテーと共に

温かいオマールのテリーヌ ソースコラリーヌ
未来へ繋ぐ伝統と継承”スペシャリテ”

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
マデラソース
アナナス・コルニッションのアクセント

* * *

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。