

LUNCH MENU

2024.6.12 - 2024.8.5

Elegante

～エレガント～

爽やかな桃のヴルーテスフェール仕立て
皮から香りを抽出した白ワインジュレ
シトロンコンフィとメープルクリームカルダモンのアクセント

* * *

真蛸と野菜のモザイク風
インカのめざめのポテトサラダと
モルタイオですりつぶすクラシックペストジェノベーゼと共に

コンソメロワイヤル
ウニとカプチーノに見立てた甲殻類の軽いムース

黒毛和牛のボロネーゼ
3種類の小麦をブレンドした自家製タリアテッレ
”大塚スタイル”

鱸のソテーとフヌイユのオレンジブレゼ
”ソースヴェルジュ”
トマトのマリネとコリアンダーの香り

ニュージーランド産仔羊背肉のパンペルドゥ
部位ごとの異なる調理法で香り豊かな”ジュ”のソース

* * *

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

10,800円（税サ込13,662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。
当店で使用しているお米は国産です。

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。