

LUNCH MENU

2024.04.03 - 2024.06.11

Elegante

～エレガント～

季節の果実
”不知火スフェール”
クラフトジンジャーの白ワインジュレ

* * *

天使海老のマリネ ミネラルのディスク
médaillon仕立て

コンソメフラン”ロワイヤル”
トリュフのクーリーとヴィネグレット
そのエキュームで軽さを演出 カプチーノに見立てて

3種類の小麦をブレンドした自家製タリアテッレ
蜚鳥賊とルッコラの取り合わせ
ポットルガのアクセント

独自の調理法でパリパリに焼き上げた甘鯛のうろこ焼き
爽やかなヴェルモットソースと
ハーブオイルのコントラスト

ニュージーランド産仔羊背肉の”クレピネット”
野菜のファルシー ”パスクア2024”

* * *

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