

DINNER MENU

2024.04.03 - 2024.06.11

スタンダードコース

Felice

～フェリーチェ～



～伝統×革新のイタリアン～

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  
Médailleon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  
ポットアルガのアクセント

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。

RISTORANTE  
OZIO

リスタランテ 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。