

DINNER MENU

2024.6.12 - 2024.8.5

頂

～いただき～



フレッシュキャビアオシェトラの宝石箱 プリニサレ
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
毛蟹の美食家風

ヨーロピアンオマールブルー
アボカドとラタトゥイユのサラダ仕立て
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

ピエドコシヨンのファルシセージの香り
"Epicurean"
タイムレスシグネチャー

3種類の小麦をブレンドした自家製タリオリーニ
"タヤリン"
オーストラリア産フレッシュ黒トリュフでタイムトリップ

キャヴィアを纏った甘鯛のヴァブール
なめらかなホタテのムースでコーティング
ソースフヌイユ"スペシャリテ"

唯一無二の加工技術で仕上げた
松阪牛フィレ岩塩パスタ包み
"La Pièce de Boeuf en Coque de sel"

雲丹といくらのコンビネーション
スペシャルベリゾット コースの締めくくり

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
シトロン風味の焼き立てマドレーヌ

50,000円 (税サ込63,250円)

写真はイメージです。3日前までの要予約コースです。
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 オッフイオ

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。