DINNER MENU
2024.6.12 - 2024.8.5

The Premium Dinner
～シェフ大塚のスペシャリテコース 幻の技術の継承～

クリーミーなポテトのピューレとフレッシュキャヴィアオシェトラ
”シグネチャーアミューズ”

コンテンポラリープロシュート エメローネ

コンソメジュレとヴィシソワーズ キャヴィアオシェトラ

＊＊＊

カナダ産クリアウォーターオマールのサラダ仕立て
”プルメリア”
カハラYOKOHAMAスタイル

3.5時間真空調理した柔らかな鮑と肝のソースロベール
9種類の素材”アロマート”

うにのスパゲッティ ベーコンと野菜のラグー
OZIOyokohama ”シグネチャー”汀

甘鯛と野菜のファルシ
魚介の旨みをたっぷり含ませた“スープドポワソン”と共に

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
伝統と継承の”ソースベアルネーズ”

季節限定フレッシュ黒トリュフの〆リゾット
南半球へタイムトリップ

＊＊＊

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

25,000円（税サ込31,625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。