DINNER MENU

2023.08.02 - 2023.10.03

# The Premium Dinner
## - Royal Collection -

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

ブリニサレとカーリックスロイロム、シェリークリーム

クリーミーなポテトのピューレと
ベルギー産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”

＊＊＊

ヴェールに包まれた毛蟹の美食家風
コンコンブルソースとハーブオイルのアクセント

カナダ産クリアウォーターオマールのロティ リコッタニョッキと茸の取り合わせ
スペシャリテジュドラプレスと甲殻類の軽いエキューム

季節限定　香りと旨みをたっぷり含ませた
松茸のスパゲッティと3.5時間真空調理した柔らかな鮑の饗宴

キャビアを纏った甘鯛のヴァプール
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”

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
ソースカオール　赤ワインヴィネガーのアクセント

季節限定
フレッシュ黒トリュフのパリゾット　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
シトロン風味の焼きたてマドレーヌ

25,000円（税込27,500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

Price is subject to a 15% service charge | 税込価格に別途サービス料 15%を頂戴いたします。