

DINNER MENU

2024.6.12 - 2024.8.5

カジュアルコース

Spica

～スピカ～



～日本の四季とイタリアンのフュージョン～

コンソメジュレとマイルドのクリーム
キャヴィアアリキャヴィアとフレーバーオイル

パテドカンパーニュ
バニユルスで炊いたイチジクのチャツネ
パンブリオッシュ

イワシとレーズン、オレンジの
”パスタ・コン・レ・サルデ”
シチリアの思い出

魚介のムースを纏ったアイナメのヴァプール
ほのかに香るターメリック夏色の軽いエキューム
季節のラタトゥイユ

3.5時間じっくり煮込んだ皮付き豚三枚肉
秘伝のつけ焼き風炙り
爽やかな酸味のケッパー入りグレービーソース

トロピカルフルーツのタルト仕立て

コーヒー・小菓子

7,500円 (税サ込9,487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。