

DINNER MENU

2024.04.03 - 2024.06.11

カジュアルコース

Spica

～スピカ～



～日本と四季のイタリアンのフュージョン～

コンソメジュレとポワローのヴィシソワーズ
キャヴィ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
そら豆とフロマージュブランの春色モンブラン ヴィンコットと共に
ペコリーノチーズとブラックペッパーのアクセント

旨みを凝縮させた桜エビと春キャベツの
オレッキエツテ

優しく蒸した桜鯛の炙り
香味野菜とシトラスフルーツのマリネ
バルサミコとバニラの香り

ブライニング真空調理した鶏むねとうまみ成分の重ね焼き
芳醇なアロマのソースモリユ

マンゴーのテリーヌ
バニラ風味のココナッツクリーム

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。