

DINNER MENU

2023.11.01 - 2023.11.30

白トリュフ堪能コース

Tartufo Bianco



世界で最も高級なキノコとしても名高い白トリュフの芳醇な香りを
余すことなく堪能できる特別コース

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
ブリニサレとキャヴィアオシェトラ、シェリークリーム
ブティキッシュロレーヌ

* * *

カナダ産クリアウォーターオマール
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

ほろ苦いアンディーヴのヴルーテ
甘みを引き出した和ねぎのブレゼとボルチーニのコンフィ
とろけるチーズ、スカモルツァアフミカータのソテー

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"

黒キャベツを纏ったクエのヴァプール
キャベツのファルシーとごぼうのバリクール風
コンソメスープを注いで

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
ソースボルドレーズ
フルーティーなキャロットピューレ

季節限定

白トリュフのスペシャルベリゾット

* * *

季節のコンポート

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

50,000円 (税込55,000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
レストラン オツィオ

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。