

DINNER MENU

2023.12.16 - 2023.12.25

Menu di Natale



ポテトのスフレフレッシュキャヴィアオシェトラ シェリーヴィネガーのクリーム  
フランボワーズとレモンの球体”シトロンスフェール”  
クラフトジンジャーの白ワインジュレ

\*\*\*

毛蟹のヴァリエーション 聖護院かぶサンドとバヴァロア仕立て  
ソースエイグレットとライムのヴィネグレット

3.5時間真空調理した柔らかな鮑とカリフラワーのアンブール  
肝のソースロベール

チーズフォンデュを詰めたアニョロッチェデルプリン  
カボチャとヴァインコットのピコロレ  
グアンチャーレのソテー  
ヨーロッパ産トリュフでタイムトリップ

温かいオマールのテリース ソースコラリース  
伝統と継承の”スペシャリテ”  
キャヴィアオシェトラと共に

独自の調理法で加工した  
プレス産仔鳩とフォアグラのキメラ  
ソースペリゲー ”マスターピース”

or

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  
ソースペリゲー ”マスターピース”

雲丹の旨みを最大限に引き出した スペシャルリゾット  
コースの締めくくり

\*\*\*

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

30,000円 (税込33,000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**  
リストランダ オッツィオ

Price is subject to a service charge

税込価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。