

2014.12.14-2025.1.5

## Holiday Season Dinner Set



### 1段目 冷製料理

自家製グジェール・オリジナルプティキッシュロレーヌ  
コンソメジュレと季節のクリーム キャヴィアリキャヴィアとフレーバーオイル  
シトロンスフェール レモンのオリーブオイルパウダー  
プティシーザーサラダ・オマールのサラダ仕立て  
真蛸と季節野菜のモザイク風  
旨みを凝縮させたズワイガニの冷製ロワイヤル  
パテドカンパーニュとブリオッシュ

### 2段目

ペストリーよりプティフルの詰め合わせ  
ケーキ・シトロン  
8種のプティフル

### 温製料理

柔らかな鮑と野菜をコンソメスープに浮かべて  
雲丹ソースのペンネ OZIOスタイル  
優しく蒸しあげた自身魚と香味野菜の”アロマート”  
マッシュポテトとジュのソース  
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  
自家製エピスを纏ったフライドポテト

パンバスケット

コーヒー

18,975円 (税サ込)

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**  
Ristorante Ozio

Price includes tax and service charge

上記料金には、消費税とサービス料が含まれます。