

2014.12.14-2025.1.5

Holiday Season Dinner Set



シャンパン ミニボトルを乾杯でご用意いたします

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
バ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
優しく蒸しあげた白身魚と香味野菜の”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

25,300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。