SET MENU

“コンソメジュレとポワローのヴィシソワーズ
キャビアとフレーバーオイル
Consommé jelly and Poirot vichyssoise Caviar and flavored oil

カナダ産クリアウォーターオマールと野菜のコンポート
Clearwater Lobster with Vegetable Compote

豚ネックとシャンピニオンデュクセルのムースを詰めた“トルテッリ”
コンソメスープを注いで
Pork and Duxelle de Champignon Stuffed Tortelli
Serve with Consomme Soup

あさりと香味野菜のペンネ クリームグラタン風
Creamy Penne Pasta with Clams and Vegetables

ふっくら蒸しあげた白身魚のヴァプール
7種の香味野菜マリネと共に“アロマート”
Steamed Seasonal Fish with 7Kinds of Flavored Vegetables

黒毛和牛サーロインのインダイレクトロティ
Japanese Beef Sirloin Roti Style

パン
Bread

ペストリーシェフお勧め　プティフール盛り合わせ
Pastry Chef’s Recommendation

コーヒー
Coffee

13,282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
リストランテ　オッツィオ

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。