

## SET MENU

### 1段目

#### 冷製料理

##### 冷製料理

##### 自家製グジェール

オリジナルブティキッシュロレーヌ  
コンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ  
キャヴィアとフレーバーオイル  
ブリのマリネ タフナードとパプリカコンディマン  
鮎の魚醤のアクセント  
ブ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  
パテドカンパニュとブリオッシュ

### 2段目

ペストリーよりブティフールの詰め合わせ  
8種のブティフール  
ガトーセゾン

#### 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  
クリーミーなゴルゴンゾーラのペンネ  
はちみつ、ブラックペッパーのアクセント  
松の実、ラディックキオソテー  
パリパリに焼き上げた甘鯛のうろこ焼き  
茄子とトマトのコンフィジロールクーリーと香り高いジュと共に  
独自の調理法で加工した黒毛和牛サーロイン (120g)  
インダイレクトロティソースペリグー

#### パンバスケット

#### コーヒ

18,975円 (税サ込)

乾杯時シャンパン ミニボトル (200ml) 付  
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**  
リストランテ オッジオ