

SET MENU

1段目

冷製料理

冷製料理

自家製グジェール

オリジナルプティキッシュロレーヌ
コンソメジユ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
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
8種のプティフル
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
リスタランテ 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。