

## SET MENU



“コンソメジュレとヴィシソワーズ  
カーリックスロイロムとフレーバーオイル  
Consomme Gelee and Vichyssoise with Loyrom and Flavor 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

アングスサーロインのインダイレクトロティ  
Angus 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

10,500円 (税込11,550円)

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**  
レストラン オッツィオ

Price is subject to a 15% service charge

税込価格に別途サービス料 15%を頂戴いたします。

## SET MENU



### 温物

貝出汁の若竹鍋 蛤 北寄貝  
若芽 筍 木の芽

### 上段

- 一、まぐろ 鯛 お造り
- 一、南蛮漬け 彩り野菜
- 一、飯蛸 長芋梅肉和え

### 下段

- 一、牛ロース八幡巻 恵壽卵温度玉子
- 一、京芋まんじゅう ふかひれ餡
- 一、鮑やかた焼き

### 留椀

味噌汁 粉山椒

### 飯

しらすご飯 梅 大葉

### 甘味

季節の甘味

10,500円 (税込11,550円)

税込価格に別途サービス料15%を申し受けます。  
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。