

DINNER MENU

2020.11.5 - 2021.1.13

# Evasione e Territorio

～愛～

CREATIVO

自家燻製スモークサーモンとイクラを浮かべたカブのクレマ

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ  
ヴェスビオ火山のアカシア蜂蜜  
イチゴとベリーを添えて

アワビとポルチーニ茸のスープ  
トレンティーノ・アルトアディジェ風  
白トリュフオイルの香りを忍ばせて

オマールブルーと生ウニクリームのパゲッティーニ カラスミと共に

甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに  
ピーツとパースニップのピュレ バルサミコヴィネガー

黒毛和牛ロース肉のグリル  
ローズマリー風味のポテトコンフィ ハーブグリーンソース

マロンとカシス スペキュロスのジェラート

コーヒー

¥10,000 (税込¥11,000)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE

# OZIO

リストラント オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

DINNER MENU

2020.11.5 - 2021.1.13

# Brillante

～華～

Caviale Ocetra e Manzo di KOBE

オシェトラキャビア  
カリフラワームース ヴェジタブルクロッカント

アワビと下仁田ネギのフィレンツェ風クレマスープ  
バルメザンチーズのスカッリエ

オマールブルー  
オシェトラキャビアのトスカーナ風  
パンツァネッラ・クロッカント

フォアグラのスカロッパ  
ルレクチェのカラメッラート 25年熟成のバルサミコヴィネガー

黒トリュフのタリオリーニ

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて  
帆立貝ラグーと赤ワインソース

神戸牛ロース肉 塩殻焼き  
ボルチーニ茸のデリツィアとポレンタ・インカテナータ

スパイシーアールグレイ

フォンダンフロマージュ

コーヒー

¥22,000 (税込¥24,200)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE  
**OZIO**  
リストラント オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

DINNER MENU

2020.11.5 - 2021.1.13

# 3 Sapori dell'Inverno

～冬の三大味覚～

オシェトラキャビア  
カリフラワームース ヴェジタブルクロッカント

神戸牛のカルパッチョ  
オシェトラキャビアとリンゴ プッラータチーズをのせて

オシェトラキャビアとアサツキの冷製スパゲッティーニ

オマールブルー  
オシェトラキャビアのトスカーナ風  
パンツァネッラ・クロッカント

白トリュフと溶かしバター香る  
ピエモンテ風細切りパスタ“タヤリン”

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて  
帆立貝ラゲート赤ワインソース

神戸牛ロース肉 塩殻焼き  
白トリュフ香るポルチーニ茸のデリツィア

スパイシーアールグレイ

フォンダンショコラ

コーヒー

¥30,000 (税込¥33,000)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE  
**OZIO**  
リストラント オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。