

LUNCHMENU

2020.11.5 - 2021.1.13

La Bellezza

～美～

ヘルシー&ビューティー

自家燻製タスマニアサーモンとブロッカーチーズのインサラータ

冬の彩り野菜を浮かべたクリームミネストローネ

サフランの香りを忍ばせて

ライムが香るホタテ貝とカラスミのスパゲッティーニ ビーツのクレマ

オーストラリア産牛ロース肉のグリル

ポルチーニ茸のデリツィア ハーブグリーンソース

ジャンドゥーヤと柚子 グレープフルーツと合わせて

コーヒー

¥4,800 (税込¥5,280)

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。

R I S T O R A N T E

O Z I O

リ ス ト ラ ン タ オ ヅ ツ イ 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。

LUNCHMENU

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 спа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。

R I S T O R A N T E

O Z I O

リ ス ト ラ ン タ オ ヲ ヅ イ 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。