

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 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 ヴ 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
パ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
帆立貝ラゲーと赤ワインソース

神戸牛ロース肉 塩殻焼き
ポ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
O Z I O

リストランテ 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
帆立貝ラグーと赤ワインソース

神戸牛ロース肉 塩殻焼き
白トリュフ香るボルチーニ茸のデリツィア

スパイシーアールグレイ

フォンダンフロマージュ

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 オッツィオ

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。