

DINNER MENU

2021.1.25 - 2021.3.31

Carpe diem

～光～

自家燻製タスマニア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
リンゴのデリツィアを添えて

冬野菜のヴェルッタータ
パルミジャーノと共に

アンチョビーとバターのパゲッティ
パングラッタート 黒トリュフの香りと共に

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 赤ワインソース

トンカ豆のブリュレとリンゴ
塩キャラメルジェラート

コーヒー

¥7,000 (税込¥7,700)

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。

DINNERMENU

2021.1.25 - 2021.3.31

Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

オマールブルーのパンツァネッラ・クロッカント
トスカーナ風

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ
リンゴのデリツィアを添えて

アワビと黒トリュフ 深谷ネギのズッパ

ウニクリームのスパゲッティーニ

甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに
春の野菜とポレンタインカテナータ
ハーブグリーンソース

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
赤ワインソース

柑橘香るサヴァラン エルダーフラワーのジェラート

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

2021.1.25 - 2021.3.31

Breve

— ショートコース —

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ
リンゴのデリツィアを添えて

オシェトラキャビアの冷製スパゲッティーニ

青森県大間産マグロのスコッタート
パルミジャーノのスカッリエ

松阪牛の塩殻包み焼き 冬野菜のアル・ヴァポーレ
マデラ酒ソース

苺のソルプレーザ

コーヒー

¥12,000 (税込¥13,200)

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。

R I S T O R A N T E
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

2021.1.25 - 2021.3.31

Brillante

— 華 —

Tonno “Ooma, caviale, Tartufo nero, Manzo “Matsusaka”

松阪牛のカルパッチョ
オシェトラキャビア、リンゴと群馬県川場村産ブッラータチーズと共に

アワビ 黒トリュフと生ハムが香るブイヨンスープ仕立てに

青森県大間産マグロのスコッタート
バルメザンチーズのスカッリエ

オマールブルー
冬野菜海老芋、黒トリュフ、カブとゴボウのクレマ

黒トリュフのタリオリーニ
エキストラヴァージンオリーブ油とガーリック、アンチョヴィーの風味と共に

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて
ウイキョウ ハマグリとサフランのスキューマ

松阪牛の塩殻包み焼き
冬野菜のアル・ヴァポーレ マデラ酒ソース

カフェチョコラート

苺のソルプレーザ

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。

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。

DINNER MENU

2021.1.25 - 2021.3.31

3 Sapori dell'Inverno

—冬の三大味覚—

Tonno "Ooma, caviale, Tartufo nero, Manzo "Matsusaka"

松阪牛のカルパッチョ オシェトラキャビア
リンゴと群馬県川場村産ブッラータチーズと共に

オシェトラキャビアの冷製スパゲッティーニ

青森県大間産マグロのスコッタート パルミジャーノのスカッリエ

オマールブルー
冬野菜海老芋、黒トリュフ、カブとゴボウのクレマ

黒トリュフとアワビのタリオリーニ
エキストラヴァージンオリーブ油とガーリック、アンチョヴィーの風味と共に

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて
ウイキョウ ハマグリとサフランのスキューマ

松阪牛の塩殻包み焼き 冬野菜のアル・ヴァポーレ マデラ酒ソース

カフェチヨコラート

苺のソルプレーザ

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

リストランタ 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。