

DINNER MENU

2021.4.1 - 2021.6.7

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と鴨の燻製のドゥオ
ベリーフルーツと苺ソース

ホワイトアスパラガスとホタテ貝のイン・ガツェット
サフランが香るハマグリの軽いソースと共に

天然真鯛のアックア・パッツァのスパゲッティ

ローマ風仔牛のサルティンボッカ
春野菜とハーブのソースを添えて

ミルフィーユ
ビターチョコレートジェラート

コーヒー

7,000円 (税込7,700円)

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。

DINNER MENU

2021.4.4 - 2021.6.7

Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

オマールブルーと静岡クラウンメロンのカクテル

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ
マンゴーのサラダを添えて

アワビを忍ばせたローマ風かき卵スープ
“ストラッチャテッラ”

ウニクリームのスパゲッティ

甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに
ウイキョウとオレンジのシチリア風
ハーブグリーンソース

黒毛和牛ロース肉のアッロスト
ホワイトアスパラガスのグリルとフルーツトマトのカンディート
パルメザンチーズ

ミルフィーユ
ビターチョコレートジェラート

コーヒー

10,000円 (税込11,000円)

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。

DINNER MENU

2021.4.1 - 2021.6.7

Brillante

— 華 —

Caviale osetra, Astice blu, Granchio e Orata

天然真鯛のカルパッチョ 柑橘のドレッシング
キャビア・オシェトラと共に

オマールブルー ルッカ風春野菜ソース
”ガルムージャ”

フォアグラのアッロスト
苺とバルサミコヴィネガーのサラダ仕立て

毛蟹のペペロンチーノ

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて
ホワイトアスパラガスとハマグリの軽いソースと共に

神戸牛の塩殻包み焼き
スチームヴェジタブルのバージンオリーブ油風味
マデラ酒ソースを添えて

セミフレッド エキゾチック仕立て

コーヒー

15,000円 (税込16,500円)

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 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

2021.04.01 - 2021.06.07

旬Collection

Premium Dinner

アワビ ドライトマトソースと和えカブのクレマに浮かべて

神戸牛のタルタル
キャビアオシェトラと群馬県川場村産ブルーチーズのクレマ

キャビアオシェトラの冷製スパゲッティーニ

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

毛蟹のリゾット ヴェネツィア風

キンキ 蒸してから皮目を香ばしく焼いて
ホワイトアスパラガスとハマグリの子供の軽いソースと共に

神戸牛の塩殻包み焼き
スチームヴェジタブルのバージンオリーブ油風味
マデラ酒ソースを添えて

クレームオランジュ スパイス香るジュレ

セミフレッド エキゾチック仕立て

コーヒー

22,000円 (税込24,200円)

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。
当店で使用しているお米はイタリア米です。

RISTORANTE
O ZIO

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。