

DINNER MENU

2021.06.08 - 2021.08.31

Carpe diem

～光～

STAGIONE

自家燻製タスマニアサーモンのムースと
イクラを浮かべたジャガイモの冷製クリーム

エスプレッソ風味のフォアグラと鴨の燻製のドゥオ
ベリーフルーツとサラダ仕立てに

ホタテ貝 パンテレリアケッパー風味のパン粉焼き
ハーブとカブのピューレと赤ワインソース

カサゴが入った漁師風スパゲッティ
“ベスカトーラ”

トスカーナ風ローズマリーと
セージの香りを巻いて焼き上げた子羊背肉のポルケッタート
レモンが香るズッキーニのグリル焼き添え

バブロバ
エキゾチックなイメージで

コーヒー

7,000円
(税込7,700円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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 オッツィオ

DINNER MENU

2021.06.08 - 2021.08.31

Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

オマールブルーのパンツァネッラ・クロッカンテ
トスカーナ風

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ
マンゴーのサラダ添え

アワビとポルチーニ茸、サマートリュフのブイヨンスープ

生ウニのスパゲッティーニ

愛媛県産天然真鯛のアックア・パッツァ
カリカリポレンタと共に

黒毛和牛のグリリアータ
ナポリ風夏野菜のミスト“チャンボッタ”を添えて

パブロバ エキゾチックなイメージで

コーヒー

10,000円

(税込11,000円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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 オッツィオ

DINNER MENU

2021.06.08 - 2021.08.31

Brillante

— 華 —

Abalone, Ricci di mare, Granchio "Kegani", Astice blu, Caviale

愛媛県産天然真鯛のカルパッチョ
キャヴィア・オシェトラとマンゴーソースを添えて

毛ガニのミネストローネ
ライムの香りと共に

小川商店の生ウニとジェノバペーストの
冷製スパゲッティーニ

北海道産 時鮭のコンフィ
カルダモン風味のウイキョウビュレ
25年熟成バルサミコヴィネガー

アワビと賀茂なすのバルミジャーナ・シチリア風

オマールブルー
パンテレリアケッパー風味のパン粉焼き
ハーブとカプのクレマ 赤ワインソース

松阪牛の網焼き
トリュフ塩を添えて
夏野菜のナポリ産赤ワインヴィネガーのドレッシング和えと共に

カッサータトロピカーレ

コーヒー

15,000円
(税込 16,500円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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 オッツィオ

DINNER MENU

2021.06.08 - 2021.08.31

旬Collection

ウニと賀茂なすのナポリ風マリネ”スカベーチェ”
バジルの香りを添えて
群馬県川場村で作られるブッラータチーズのクレマ

オマール・ブルーと
ブルガリア産キャビア・オシェトラのブルスケッタ・ロトロ

ベルギー産キャビア・オシェトラと
アサツキの冷製スパゲッティーニ

北海道産毛蟹のリゾット

甘鯛 ウロコを香ばしく焼き上げて
ウイキョウのサラダ添え
ヴァレンシア風オレンジソースと共に

房州黒アワビ
低温エキストラヴァージンオリーブオイルの中でじっくり火を通し
ポルチーニ茸とサマートリュフを添えて

松阪牛ロース肉のタリアータ
トスカーナ州モンタルチーノ村で作られる
”イタリアワインの女王”ブルネッロのソースで

シトロネルのジュレ
ローズ香るクリームと共に

カッサータトロピカーレ

コーヒー

22,000円
(税込24,200円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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
OZIO

リストランテ オツィオ