

DINNER MENU

2022.02.10 - 2022.04.12

Chimera

～キメラ～



コンソメジュレとポワローのヴィシソワーズ
キャヴィアオシェトラとフレーバーオイル

優しくポッシュしたクリアウォーターオマール
ラタトゥイユとアボカドのサラダ仕立て
爽やかな”ソースベルモット”

フランス産鴨のフォアグラソテー
アンディーブのヴルーテ トリュフヴィネグレットのアクセント

チーズフォンデュを詰めたアニョロッティデルプリン
カボチャとワインコットのピコロレ

カサゴと魚介の”アクアパッツァ”仕立て
旨みエキスを凝縮させた海の恵み

松阪牛フィレ肉のロティ 独自の火入れ技術で加工
伝統と継承の”ソースベアルネーズ”

季節のコンポート

デザートワゴンサービス

コーヒー・小菓子

15,000円（税込16,500円）

写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が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国産です。

RISTORANTE
OZIO
リスタランテ オッツィオ

Price is subject to a 15% service charge

税込価格に別途サービス料 15%を頂戴いたします。