

## SET MENU



“コンソメジュレとマイスのクリーム  
キャビアとフレーバーオイル  
Consomme Gelee and Maiz cream with Caviar and Flavor oil

カナダ産クリアウォーターオマールと野菜のコンポート  
Clearwater Lobster with Vegetable Compote

豚ネックとシャンピニオンデュクセルのムースを詰めた“トルテッリ”  
コンソメスープを注いで  
Pork and Duxelle de Champignon Stuffed Tortelli  
Serve with Consomme Soup

あさりと香味野菜のペンネ クリームグラタン風  
Creamy Penne Pasta with Clams and Vegetables

ふっくら蒸しあげた白身魚のヴァプール  
7種の香味野菜マリネと共に“アロマート”  
Steamed Seasonal Fish with 7Kinds of Flavored Vegetables

黒毛和牛サーロインのインダイレクトロティ  
Japanese Beef Sirloin Roti Style

パン  
Bread

ペストリーシェフお勧め プティフール盛り合わせ  
Pastry Chef's Recommendation

コーヒー  
Coffee

10,500円（税込11,550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**  
リストランテ 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。