

SET MENU



1段目 冷製料理

オリジナルグジェール・プティキッシュロレーヌ
コンソメジュレと季節のクリームキャヴィアとフレーバーオイル
シトロンスフェール レモンのオリーブオイルパウダー
プティシーザーサラダ・オマールのサラダ仕立て
真蛸と季節野菜のモザイク風
旨みを凝縮させたズワイガニの冷製ロワイヤル
パテドカンパニュとブリオッシュ

2段目 ペストリーよりプティフルの詰め合わせ ガトーセゾン 8種のプティフル

温製料理

コンソメスープ

黒毛和牛を使ったペンネボロネーゼとチーズのグラタン風
優しく蒸しあげた白身魚と香味野菜の”アロマート”
マッシュポテトとジュのソース
牛ホホのインダイレクトプレゼソースカオール
ココットスタイル
自家製エビスを纏ったフライドポテト

パンバスケット

コーヒー

16,445円（税サ込）

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 オッジオ