

New Year Dinner Set Menu

  **Carpaccio di Manzo**
カルパッチョ ディ マンゾ

Slow Cooked Hokkaido Beef, Parmesan Cheese, Black Truffle
道産牛の低温調理 パルメザンチーズ 黒トリュフ

   **Tagliolini ai Ricci di Mare**
タリオリーニ アイ リッチ ディ マーレ

Squid Ink Tagliolini, Sea Urchin, Bottarga
烏賊墨を練りこんだタリオリーニ うに からすみ

    **Gnocchi di Castagna**
ニョッキ ディ カスターニャ

Chestnut Gnocchi, Porcini, Fonduta di Taleggio
栗の粉のニョッキ ポルチーニ タレツジョチーズのフォンドウータ

 **Coscia d'Anatra**
コーシャ ディ アナトラ

Hokkaido Takikawa Duck Leg Confit, Jerusalem Artichoke Puree
滝川産合鴨のコンフィ 菊芋のピュレ

    **PIERRE HERMÉ PARIS Dessert**
ピエールエルメ特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー / 紅茶

¥ 14,000 (15,400) per person

 Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut
ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類 きのこと類 ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen include consumption tax and are subject to service charge (10%).

上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。

()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(10%)を申し受けます。



OLIVIO

R I S T O R A N T E