In Room Dining
Recommended Menu

ディナータイム限定

Chef大塚特製ポキ”ハワイアンボウルSpecial”

Chef大塚が実際にハワイで体験したことを詰め込んだハワイカハラへのオマージュと言える一品。
新鮮なマグロとイクラを使用し、グリーンマスタードのクリームや大葉のアクセント。
シェフオリジナルブレンドの酢飯も必見。

◆価格　単品　　5,313円（税サ込）
　　セット　6,831円（税サ込）
◆時間　17：30～21：30（L.O.21：00）

※セットにはフライドポテト・コンソメスープが付きます。

ディナータイム限定

ロコモコ

RISTORANTE OZIO 料理長 大塚こだわりのロコモコを、ディナータイム限定で客室にお届けいたします。大塚がこれまで培ってきた技術を余すことなく用いた、自信をもっておすすめするBBQソースで仕上げた究極の逸品です。

◆価格　単品　　4,427円（税サ込）
　　セット　5,819円（税サ込）
◆時間　17：30～21：30（L.O.21：00）

※セットにはサラダ・フライドポテト・コンソメスープが付きます。

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

心華やぐ、食べる芸術

ローストビーフボウル
～松阪牛のフィレ肉 インダイレクトロティ～

日本三大和牛と言われる”肉の芸術品”「松阪牛のフィレ肉」を贅沢に使用した
RISTORANTE OZIO 料理長 大塚のスペシャリテをご用意いたします。
お肉の下にはOZIOオリジナル特製フライドライス、仕上げに大塚が手掛けるスペシャルソース「キメラの雫」をまとわせた至福の一品です。

◆価格　11,385円（税サ込）　※松阪牛 80g使用
◆時間　17：00～22：00（L.O.21：30）

食感とうま味と香ばしさ

ピッツァ ナポリターナ

RISTORANTE OZIOで焼き上げる「ピッツァ ナポリターナ」2種類をご堪能ください。
トマトソースの上にモッツァレラチーズとバジルを乗せたナポリピッツァの代表格である「ピッツァ マルゲリータ」と、ジューシーな「ピッツァ サルシッチャ」をご用意いたします。

◆価格　ピッツァ マルゲリータ　4,427円（税サ込）
　　ピッツァ サルシッチャ　4,680円（税サ込）
◆直径　各24cm
◆時間　日曜日～木曜日　12：00～23：00（L.O.22：30）
　　金曜日・土曜日　12：00～22：00（L.O.21：30）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

ディナータイム限定

雲丹とイクラの海鮮重

素材を見極め、高みへと導く。
日本料理「華暦」料理長 青木が手掛けるお重「海鮮重」をご用意いたします。
厳選した海の幸を贅沢に使用した一品です。
いつもとは違う、華やかな時間の中で美味に舌鼓を。

◆価格　10,120円（税サ込）
◆内容　<海鮮重 味噌汁付き>
　　本鮪、白身、烏賊、蛸、巻海老、雲丹、イクラ、ご飯300gの2段重です。
◆時間　17：30～21：30（L.O. 21：00）

にぎり寿司八貫　巻物
旬蟹捌き身甲羅詰め

シンプルだからこそ、技が光る。
旬の魚介類の中からその日のために厳選されたネタを用い、素材の持ち味を最大限に
引き出した至高の「寿司」をあなただけのプライベートレストランで。
本物を追求する美食家をも唸らせる、日本料理の神髄をご体験ください。

◆価格　12,650円（税サ込）
◆内容　<寿司盛り 味噌汁 季節の小鉢付き>
　　握り８貫（鮪2貫、白身、青背、烏賊、海老、穴子、雲丹またはイクラ、巻物）
◆時間　17：30～21：30（L.O. 21：00）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

ディナータイム限定
松阪牛すき焼き重

選び抜き、手間をかけ、旨さを極める。
青木特製の割りしたと、とろけるような食感の霜降り肉の織り成すハーモニー。
松阪牛を贅沢に使用した逸品です。
客室でゆっくりとくつろぎながら料理長自信の一品をご堪能下さい。

◆価格　10,752円（税サ込）
◆内容　<すきやき重 恵壽卵温度玉子 香物 味噌汁 付き>
　　松阪ロース200g、ご飯300gの2段重です。
◆時間　17：30～21：30（L.O. 21：00）

Special Menu

ディナータイム限定
Daigo's ワンタン麺

隣接する会員制ホテル・横浜ベイコート倶楽部内、中国料理 眺遊楼の料理長 小林大悟が、
本場香港の味わいに独自のエッセンスを取り入れた一品です。
プリプリの海老が弾けるワンタンと、鶏がらベースの澄みきったスープに合わせるのは極細麺。
独特のコシと歯切れをお楽しみいただけるよう、お部屋で湯掻いて仕上げます。

◆価格　3,795円（税サ込）
◆内容　<細麺100g、ワンタン2個>
　　醤油ベースの鶏がらスープ別盛り
◆時間　17：30～21：30（L.O. 21：00）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

All Day Menu

11:00AM～10:00PM
（Last Order at 9:30PM）

APPETIZERS 前菜

Caprese Salad
モッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ　2,846円（税サ込）

Marinated Atlantic Salmon
アトランティックサーモンマリネ　アネット風味　3,668円（税サ込）

Assorted Prosciutto and Salami
生ハムとサラミの盛り合わせ　4,427円（税サ込）

Quiche Lorraine “Chef’s Specialty” with Small Salad
シェフオリジナル　キッシュロレーヌ　小さなサラダ添え　3,542円（税サ込）

Oscietra Caviar（50g）
キャビアオシェトラ　ア・ラ・キュイエール（50g）　45,540円（税サ込）

SALAD サラダ

Romaine lettuce “Caesar Salad”
ロメインレタスのシーザーサラダ　2,530円（税サ込）

Seasonal Vegetables Bagna Cauda
季節野菜のバーニャカウダ　3,289円（税サ込）

SOUP スープ

Today‘s Soup
本日のスープ　3,289円（税サ込）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

MAIN DISH メイン料理

Today‘s Fish Plate
本日のお魚料理　5,313円（税サ込）

Stewed Kuroge Wagyu Beef Stew
黒毛和牛のブルゴーニュ風シチュー　8,222円（税サ込）

Outside skirt beef steak Japanese style
ハラミのステーキ　BBQソース　11,132円（税サ込）

SIDE ORDERS サイド料理

French Fries
フレンチフライポテト　オリジナルエピス　1,644円（税サ込）

Bread Basket（Baguette, Focaccia, Dried Fruit Bread）
ブレッドバスケット（バゲット、フォカチャ、パン・オ・フリュイ）　2,530円（税サ込）

Pasta Penne Arrabbiata（100 g ）
パスタ　ペンネ　アラビアータ　2,530円（税サ込）

Pasta Penne Bologna（100 g ）
松阪牛のボローニャ風ペンネ “大塚スタイル”（レギュラー）　4,807円（税サ込）

Pasta Penne Bologna（50 g ）
松阪牛のボローニャ風ペンネ “大塚スタイル”（スモール）　2,783円（税サ込）

Pasta Penne Carbonara（100 g ）
ペンネ　カルボナーラ　Chef大塚スタイル “炭火焼き職人風”　3,795円（税サ込）

SANDWICHES サンドウィッチ

Kuroge Wagyu “KAHALA” Burger with French Fries
黒毛和牛オリジナルバーガー（200 g ）　フレンチフライ添え　7,337円（税サ込）

Mozzarella Cheese and Tomato Panini with French Fries
トマトとモッツアレラチーズのイタリア風サンド
フレンチフライ添え　3,352円（税サ込）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

CHILDREN'S MENU お子様メニュー

BAMBINO SET ～FOR KIDS～ 4,427円（税サ込）
お子様セットメニュー　ミニバーガー、フレンチフライ、
コーンスープ、オレンジジュース

Corn Soup
コーンスープ 1,138円（税サ込）

French Fries
フレンチフライポテト 1,138円（税サ込）

Chicken Nuggets
チキンナゲット 1,138円（税サ込）

Mini Pancakes (Two)
ミニパンケーキ 569円（税サ込）

Mini Burger
ミニバーガー 2,277円（税サ込）

DESSERT（ICE CREAM CUP 120ml） アイスクリーム

Haagen-Dazs
ハーゲンダッツ
Vanilla, Strawberry, Cookies & Cream, Green Tea, Macadamia Nut
バニラ、ストロベリー、クッキー＆クリーム、
グリンティー、マカダミアナッツ 885円（税サ込）

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。

DESSERT（CAKE）ケーキ

Today's cake
本日のケーキ　1,265円（税サ込）

Assorted Fruit
フルーツ盛り　4,174円（税サ込）

CHEESE PLATTER（Served with Crackers）
チーズ（クラッカーを添えて）

Assorted Cheese (Three kinds)
チーズ3種　2,530円（税サ込）

Assorted Cheese (Five kinds)
チーズ5種　4,807円（税サ込）

SNUCK　おつまみ

Mixed Nuts
ミックスナッツ　1,012円（税サ込）

中国料理“眺遊楼”小林大悟料理長自ら厳選した
素材をアレンジしたおつまみの概念を超える
一品に仕上げました。
お酒のお供に是非お試しください。

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。 ※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。