

DINNER MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

カジュアルコース

Spica

～スピカ～



～日本の四季とイタリアンのフュージョン～

コンソメジュレとカリフラワーのヴェルデー
キャヴィアリキャヴィアとフレーバーオイル

プンタレッレとヤリイカのサラダ仕立て
タブナードとアンチョビのヴィネグレット
Roma早春の味覚

アマトリチャーナ風スパゲッティ chef大塚スタイル
エレガントナポリタン

香ばしく焼き上げたホタテのポワレと春野菜
熱々のコンソメスープを注いで

クリーミーな仔牛のブランケット
牛テール、牛タンの煮込み
季節野菜と共に

フォレ・ノワール
グラスピスタチオ

コーヒー・小菓子

7,500円 (税サ込9,487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。

RISTORANTE
OZIO
リスタランテ オフフィキ

The price is subject to the consumption tax and service charge.

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

DINNER MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

スタンダードコース

Felice

～フェリーチェ～



～伝統×革新のイタリアン～

白ワインのジュレパール仕立て
弾けるキャンディーでシャンパーニュをイメージ
パテドカンパーニュとブリオッシュ

スコットランド産アトランティックサーモンのマリネ
インカのエクラゼ カネロニ風
”プリマヴェーラ”

ふわふわに仕上げた温かいホタテのブルーテ
トリュフ風味の軽いエキューム カプチーノ仕立て

3種類の小麦をブレンドした自家製タリアテッレ
鶏モモと香味野菜のラゲー
シイタケの炭火焼きと共に

真鯛のブライニング
赤パプリカのコンディマンと地中海のエピス香るナージュ仕立て

ニュージーランド産仔羊背肉のロティ
香り高い”ジュ”と共に
プティポワフランセーズとアイユのクリーム

季節のプレデセール

デザートワゴンサービス

コーヒー・小菓子

10,800円 (税サ込13,662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。

RISTORANTE
OZIO
リストランテ オッツィオ

DINNER MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

推奨コース

Chimera

～キメラ～



～唯一無二のイタリアン チーム大塚の推奨コース～

白ワインのジュレパール仕立て
弾けるキャンディーでシャンパーニュをイメージ

自家製シンパンケーキとキャヴィアオシェトラ
シェリーヴィネガールのクリーム

フォカッチャとグアンチャーレ

カナダ産クリアウォーターオマールのラヴィオリ仕立て
かぶのフォンデュ

アーティーチョークとそら豆の取り合わせ
プレスしたオマールのジュ

潮の香りに包まれた雲丹のコンソメロワイヤル
山葵のアクセント
甲殻類のエキューム

ハマグリの旨みエキスをたっぷり吸わせた
シンプルなスパゲッティキタッラ
トマトソースとレモングラスの香り

クリスピーに焼き上げたクエのパンペルドゥ
キャベツのエテュベとピサンリのフリット
焦がしバター風味のハイブリッドソース
爽やかなレモンとハーブのアクセント

独自の調理法で加工した松阪牛フィレのインダイレクトロティ
ドフィノワタルト仕立て
ソース・ア・ラ・ムータルド

季節のプレデセール
デザートワゴンサービス
コーヒー・小菓子

16,500円 (税サ込20,872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。

RISTORANTE
OZIO

リスタランテ オツイオ

The price is subject to the consumption tax and service charge.

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

DINNER MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

The Premium Dinner

～シェフ大塚のスペシャリテコース 幻の技術の継承～



マンゴーのマリネとブラータチーズ

自家製シンパンケーキとキャヴィアオシェトラ
シェリーヴィネガーのクリーム

カリフラワーのムースとウニのコンビネーション
コンソメジュレの取り合わせ

カナダ産クリアウォーターオマールとカステルフランコのサラダ仕立て
ペトラヴのマリネとソースタルタル

ホタテ・北寄貝・ハマグリ・ミル貝さまざまな貝の取り合わせ
香味野菜とアニスの香りを移したサフランソース

3種類の小麦をブレンドした自家製タリオリーニ
"タヤリン"

ブライニング真空調理した牛テール・牛タン
グアンチャーレのソテーと旨みを凝縮させたブロッコリー

パリパリに焼き上げた甘鯛のうろこ焼き
そばの実と古代穀物のソテー
スープドポワソン

独自の調理法で加工した松阪牛フィレのインダイレクトロティ
お野菜のパレット仕立て
ソース・ア・ラ・ムータルド

海の宝石"インサラータディリゾ"
鮑・海老・キャヴィア・いくら・毛蟹・雲丹・からすみ
冷製御飯

季節のプレデセール

デザートワゴンサービス

コーヒー・小菓子

25,000円 (税込27,500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 オツィオ

The price is subject to the consumption tax and service charge.

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

DINNER MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

頂

～いただき～



フレッシュキャヴィアオシェトラの宝石箱 プリニサレ
白カリフラワーのムースとウニのコンビネーション
ブライニング真空調理した牛タンキューブ ポワローのエチューベと香味野菜のマリネ

ヨーロッパオマールブルー
アボカドとラタトゥイユのサラダ仕立て
爽やかなヴェルモットソースと
ハーブオイルのコントラスト

ピエドコシヨンのファルシセージの香り
"Epicurean"
タイムレスシグネチャー進化版2025

3種類の小麦をブレンドした自家製タリオリーニ
"タヤリン"
雲丹と貝の旨みを掛け合わせた濃厚なソース

キャヴィア"クリスタル"を纏った甘鯛のヴァプール
なめらかなホタテのムースでコーティング
ソースフヌイユ"スペシャリテ"

唯一無二の加工技術で仕上げた
松阪牛フィレ岩塩パスタ包み
"La Pièce de Boeuf en Coque de sel"

海の宝石"インサラータディリゾ"
鮑・海老・キャヴィア・いくら・毛蟹・雲丹・からすみ
冷製御飯

季節のプレデセール

デザートワゴンサービス

コーヒー・小菓子

シトロン風味の焼き立てマドレーヌ

50,000円 (税サ込63,250円)

写真はイメージです。3日前までの要予約コースです。
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 オッフイオ