

LUNCH MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

Rispetto

～リスペット～

カリフラワーのヴルーテ
プティキッシュロレーヌ
グジェール

シーザーサラダ
OZIO Yokohama 大塚スタイル
又は
ミックスリーフのスペシャルサラダ
“シグネチャー”

クリーミーなゴルゴンゾーラのペンネ
胡桃とラディッキオソテー
はちみつ、ブラックペッパーのアクセント

鶏ももの2段階ローストとそのジュ
トスカーナ風ポテトとタプナード

アシェットデザート

コーヒー

5,000円 (税込6,325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
レストラン オツィオ

LUNCH MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

Passione

～パッシオーネ～

コンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ
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
タプ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

アシェットデザート

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。
当店で使用しているお米は国産です。

RISTORANTE
OZIO
リストランテ オツィオ

LUNCH MENU

2025.2.8 - 2025.4.2

Elegante

～エレガント～

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