

DINNER MENU

2025.4.3 - 2025.5.31

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～

コンソメジュレとポワローのヴィシソワーズ
キャヴィアリキャヴィアとフレーバーオイル

テリーヌジュレに浮かべたパテドカンパーニュ
プティサラダとトーストブリオッシュ

旨みを凝縮させた桜エビと春キャベツの
オレッキエツテ

スコットランド産サーモンのエトフェ
爽やかなぶどう果汁とフレッシュトマトのソース
そばの実と古代穀物のソテー

ブライニング真空調理した鶏むねとうまみ成分の重ね焼き
芳醇なアロマのソースモリーユ

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
RISTORANTE オヅィオ

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

2025.4.3 - 2025.5.31

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～

季節の果実”不知火スフェール”
皮のパウダー
クラフトジンジャーの白ワインジュレ

* * *

真蛸と野菜のモザイク風
インカのめざめのポテトサラダと
モルタイオですりつぶすクラシックペストジェノベーゼ

五感で感じるブイヨンスープ
季節の野菜の”ペイザンヌ風”

3種類の小麦をブレンドした自家製タリアテッレ
蜆烏賊とルッコラの取り合わせ
ポツタルガのアクセント

野菜のコンチェルト
優しく蒸した桜鯛の炙り
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

ニュージーランド産仔羊背肉の”クレピネット”
野菜のファルシー
”パスクア2025”

* * *

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

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

2025.4.3 - 2025.5.31

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のクリーム

そら豆とフロマージュブランの春色モンブラン
ヴィンコットと共に

* * *

カナダ産クリアウォーターオマールと
ヨーロッパ産ホワイトアスパラのアンサンブル
マンダリンのヴィネグレット

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

キタツラのレモンバターソース
近江鴨モモ肉のラグー
S I E N A ラクイラへのオマージュ

葉キャベツを纏ったクエのヴァプール
キャヴィアリキャヴィアとキャベツのファルス
熱々のブイヨンを注いで

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
ソースボルドレーズ
フルーティーなキャロットピューレ

* * *

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
O Z I O

リスタランテ オツイキ

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

2025.4.3 - 2025.5.31

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～



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

マンゴーマリネとリコッタチーズのバヴァロア

カナダ産クリアウォーターオマールと春野菜の取り合わせ
お野菜の冷製コンソメスープ仕立て
オマールの香りを移したオイルと柑橘の香り

旨みを最大限に引き出したヨーロッパ産ホワイトアスパラのガーデン風
赤ワインとヴィネガールの軽いムース
”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”

3.5時間真空調理した柔らかな鮑と肝のソースロベール
甲殻類のエキューム

甘鯛と野菜のファルシ
魚介の旨みをたっぷり含ませた“スープドポワソン”と共に

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
ソースボルドレーズ
フルーティーなキャロットピューレ

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
RISTORANTE 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

2025.4.3 - 2025.5.31

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

マンゴーとモッツアレラディブッフアラのマリネ

ブライニング真空調理した牛タンのキューブ
ポワローのエチュベと香味野菜のマリネ

ヨーロピアンオマルブルー
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
冷製ベ御飯

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