

LUNCH MENU

2025.4.3 - 2025.5.31

Rispetto

～リスペット～

ガスパチョ
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”

小エビとチェリートマトのスパゲッティーニ
しし唐のソテーとコラトゥーラディアリーチのアクセント

独自の調理法で加工した豚ロースのロースト
ブライニング調理した春キャベツ
バルサミコとマスタード

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。

LUNCH MENU

2025.4.3 - 2025.5.31

Passione

～パッショーネ～

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ッタ

スコットランド産アトランティック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

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

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。

LUNCH MENU

2025.4.3 - 2025.5.31

Elegante

～エレガント～

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
蛍鳥賊とルッコラの取り合わせ ボッ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。