

LUNCH MENU

2021.04.01 - 2021.06.07

Germoglio

— 恵 —

自家燻製タスマニアサーモンと
イクラを浮かべたカブのクレマ

アマトリーチェ風グアンチャーレとダッテリーノトマト
ペコリーノチーズのスパゲッティ

トスカーナ風ローストチキン “アルマットーネ”
ローズマリー香るポテトと赤ワインソース

クレームオランジュ スパイス香るジュレ

コーヒー

2,800円 (税込3,080円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

R I S T O R A N T E
O Z I O

リストランタ オッツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

LUNCHMENU

2021.04.01 - 2021.06.07

La Bellezza

— 美 —

ヘルシー&ビューティー

自家燻製タスマニアサーモンとパイナップルのカルパッチョ

ミラノ風春野菜のミネストローネ

バターとアンチョビのスパゲッティ
パンのブリチョッレと共に

オーストラリア産牛ロースのグリル
スチームヴェジタブルのバージンオリーブ油風味
マデラ酒ソースを添えて

苺 なめらかなピスタチオのブリュレに合わせて

コーヒー

4,800円 (税込5,280円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE

OZIO

リストランタ オッツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

LUNCH MENU

2021.04.01 - 2021.06.07

Carpe diem

— 光 —

自家燻製タスマニアサーモンと
イクラを浮かべたカブのクレマ

エスプレッソ風味のフォアグラと鴨の燻製のドゥオ
ベリーフルーツと苺ソース

ホワイトアスパラガスとホタテ貝のイン・ガツェット
サフランが香るハマグリの軽いソースと共に

天然真鯛のアックア・パツァのスパゲッティ

ローマ風仔牛のサルティンボッカ
春野菜とハーブのソースを添えて

ミルフィーユ

ビターチョコレートのジェラート

コーヒー

7,000円 (税込7,700円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

RISTORANTE
OZIO
リストランテ オツィオ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

LUNCHMENU

2021.04.01 - 2021.06.07

Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

オマールブルーと静岡クラウンメロンのカクテル

エスプレッソ風味のフォアグラテリーヌ
マンゴーのサラダを添えて

アワビを忍ばせたローマ風かき卵スープ
“ストラッチャテッラ”

ウニクリーム спаゲッティ

甘鯛 オリーブオイルでウロコ焼きに
ウイキョウとオレンジのシチリア風
ハーブグリーンソース

黒毛和牛ロース肉のアッロスト
ホワイトアスパラガスのグリルとフルーツトマトのカンディート
パルメザンチーズ

ミルフィーユ
ビターチョコレート ジェラート

コーヒー

10,000円 (税込11,000円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。

R I S T O R A N T E

O Z I O

リ ス ト ラ ン タ オ ヅ ヲ イ オ

Price is subject to a 10% service charge

税込価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。