

LUNCH MENU

2021.09.01 - 2021.11.08

Germoglio

— 恵 —

シンプル・イタリアン

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

イタリア産ツナとポルチーニ茸、
トマトのスパゲッティーニ
ローマの馬車引き風“カレッティエーラ”

トスカーナ風チキングリル“アル・マットーネ”
フェンネルとオレンジのサラダ
柑橘のドレッシングと共に

栗 洋梨とチョコレートで

コーヒー

2,800円
(税込 3,080円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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

レストラン オフイオ

LUNCH MENU

2021.09.01 - 2021.11.08

La Bellezza

— 美 —

ヘルシー&ビューティー

ホタテ貝コンフィのパンツァネッラ・クロッカント
ヴィアレージョ風

トスカーナ風ポルチーニ茸のズッパ

ミント香るズッキーニ・ペストのスパゲッティ
ポーチドエッグとグアンチャーレのクロッカントを添えて

フィレンツェ風ポテト入りビーフシチュー
“スペッツァティーノ”

ティラミスのトルタ仕立て
塩キャラメルジェラート

コーヒー

4,800円
(税込5,280円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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

レストラン オツィオ

LUNCH MENU

2021.09.01 - 2021.11.08

Carpe diem

光

STAGIONE

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マンゴー、
鴨の燻製のドウオ

ホタテ貝のコンフィのグリル、
フェンネルとメロンのサラダ仕立て

天使の海老のクリームスパゲッティーニ
ローズマリーの香り

黒トリュフの香りを巻いて焼き上げた仔羊背肉の
“タルトゥファート”
ポルチーニ茸をのせたポレンタのクロスティーノを添えて

シトロネル香る洋梨のコンポート
アーモンドミルクのジェラート

コーヒー

7,000円
(税込7,700円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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

レストラン オツィオ

LUNCH MENU

2021.09.01 - 2021.11.08

Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

オマールブルーのバーニャ・カウダ

エスプレッソ風味のフォアグラとベリーフルーツのロトロ
バルサミコヴィネガーと共に

アワビとポルチーニ茸のブロード

生うにのスパゲッティニ
シチリア産ピスタチオをのせて

甘鯛 ウロコを香ばしく焼き上げて
ポテトコンフィとフルーツマトのアルフォルノ
ハーブグリーンソース

黒毛和牛のグリッリア
パンテレッリア・ケッパーのサルサ
ナポリ風「元気になる」という意のサラダ
“リンフォルツォ”を添えて

メープルとスパイシーなチョコレートのシュー
カシスとチョコレートのジェラート

コーヒー

10,000円
(税込11,000円)

※別途サービス料10%を申し受けます。
※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

レストラン オフィス