

LUNCH MENU

2022.9.1 - 2022.11.7

# Germoglio

— 恵 —

シンプル・イタリアン

自家燻製したアトランティックサーモンと  
イクラ、カブの冷たいクリームスープ

Salmone affumicato e uova di salmone con crema fredda di rape

南イタリア庶民の味 ピリ辛トマトとオリーブ、ケッパーのスパゲッティ  
“プッタネスカ” ミルキーなブッラータチーズをのせて

Spaghetti alla puttanesca con burrata

トスカーナ風ローストチキン“アル・マットーネ”  
いろいろ秋野菜のグリルをそえて

Pollo al mattone con verdure stagione grigliate

クレマカタラーナ 栗とオレンジ

Crema catalana con castagne e arance

コーヒー

Caffe'

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。

RISTORANTE  
**OZIO**

リストランテ オッツィオ

## LUNCH MENU

2022.9.1- 2022.10.31

# Pasta Festa.

### — La Bellezza —

10種の選べるパスタ

ホタテ貝コンフィをのせたフィレンツェ風トマトとパンのサラダ  
“パンツァネッラ”

Panzanella croccante con capesante

トスカーナ名物 カネッリーニ豆と野菜、パンの煮込み  
“リボッリータ”

Ribollita

オーストラリア産牛ロースのグリル焼き  
いろいろ秋野菜のスチーム

Manzo sulla griglia con verdure estive al vapore,  
vinaigrette di aceto di vino rosso

好きなパスタまたはリゾットをお選びください

- ①南イタリア庶民の味 ビリ辛トマトとオリーブ、ケッパーのスパゲッティ“ブッタネスカ”  
ミルキーなブッラータチーズをのせて
- ②シチリア島カターニャ名物 ベッリーニ作曲オペラ“ノルマ”の名がついたナスとブティトマト、チーズのスパゲッティ
- ③ハマグリ旨味たっぷり贅沢ボンゴレビアンコスパゲッティ
- ④たっぷりバターとアンチョヴィーのスパゲッティ クリスピーに炒ったパン粉と共に
- ⑤ほっこりジェノヴァ風バジルペーストのクリームで仕上げた平麺リングイネ ポテトとインゲン入りで
- ⑥コトコト煮込んだボローニャ風ゴロゴロミートの平麺リングイネ
- ⑦ナポリ名物 貧しくてかわいそうなパスタ“ボヴェレロ”  
ガーリックオイルとフライドエッグのシンプルスパゲッティ トリュフで贅沢に仕上げ成り上がりのパスタ？
- ⑧\*愛媛県産天然真鯛のアックア・パツァで和えたスパゲッティ ポツタルガと共に (+1,320円 [税込])
- ⑨\*生ウニのクリーミースパゲッティ (+1,320円 [税込])
- ⑩\*毛ガニのリゾット 水の都ヴェネツィアのイメージで (+2,200円 [税込])

ティラミス フレッシュな無花果と

Tiramisu' con fichi freschi

コーヒー

Caffe'

《パスタの追加をご希望の場合》

- |     |              |
|-----|--------------|
| ①～⑦ | +1,320円 (税込) |
| ⑧～⑨ | +2,640円 (税込) |
| ⑩   | +4,400円 (税込) |

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。  
※当店で使用しているお米はイタリア米です。

RISTORANTE

# OZIO

リストラント オツィオ

LUNCH MENU

2022.9.1 - 2022.11.7

# Carpe diem

～光～

STAGIONE

自家燻製したアトランティックサーモンと  
イクラ、カブの冷たいクリームスープ  
Salmone affumicato e uova di salmone con crema fredda di rape

ポットルガをのせたホタテ貝のソテー ナポリ風ズッキーニのマリネと共に  
Noci di capesante confite con bottarga, zucchini alla scapece

トスカーナ名物 カネッリーニ豆と野菜、パンの煮込み“リボッリータ”  
Ribollita

愛媛県産天然真鯛のアックア・パッツァで和えたスパゲッティ  
Spaghetti all'acqua pazza di orata e broccoli

群馬県産くちどけ加藤ポーク ポルチーニ茸とレモン風味  
ポテトのコンフィと秋トリュフ  
Lombo di maiale Kato con funghi porcini allo zafferano e limone  
con patate confite e tartufo autunnale

モンテビアンコ 梨のジェラート  
Montebianco con gelato alle pere giapponesi

コーヒー  
Caffe'

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**

リスタランテ オツィオ

LUNCH MENU

2022.9.1 - 2022.11.7

# Evasione e Territorio

— 愛 —

CREATIVO

ポットルガをのせたホタテ貝のコンフィ メロンとウイキョウのサラダ  
Noce di capesante con insalata di finocchio e melone e bottarga

オマール海老とナポリ風カリフラワーとパプリカのサラダ  
Astice con insalata di rinforzo napoletana

アワビとサマーポルチーニ茸のコンソメスープ  
燻製スカモルツァチーズをのせて  
Brodo di abalone e funghi porcini con scamorza affumicata

生ウニのクリーミースパゲッティ  
Spaghetti ai ricci di mare

甘鯛 ウロコを香ばしく焼き上げて  
秋トリュフのドレッシングとブロッコリー  
Amadai con broccoli, vinaigrette al tartufo nero

熊本県産赤牛のグリル焼き  
イタリアワインの女王ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノのソース いろいろ秋野菜  
Manzo rosso sulla griglia con verdure stagionale  
salsa al Brunello di Montarcino

葡萄のセミフレッド サングリアのイメージで  
Semifreddo all'uva come una sangria

コーヒー  
Caffe'

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**

リストラント オッツィオ