

メイン

| | |
|--------------------|----------------|
| 錦雲豚(150g) 大分県産 | ¥2,700(¥2,970) |
| 十勝ハーブ牛 サーロイン(100g) | ¥4,000(¥4,400) |

冷菜

| | |
|------------------|----------------|
| イチジクバターのブルスケッタ | ¥350/枚(¥385) |
| 白レバーのブルスケッタ | ¥400/枚(¥440) |
| 半熟卵とアンチョビ | ¥300(¥330) |
| ツナとパプリカのマリネ | ¥650(¥715) |
| 生ハム | ¥1,100(¥1,210) |
| トレビスとオレンジの大人サラダ | ¥900(¥990) |
| o/sioのごま鯖 | ¥1,500(¥1,650) |
| 本日のカルパッチョ | ¥1,500(¥1,650) |
| ブッラータと季節食材のカプレーゼ | ¥2,800(¥3,080) |

温菜

| | |
|------------------|----------------|
| トリッパの旨トマト煮込み | ¥900(¥990) |
| 薩摩赤玉と山利のしらすのオムレツ | ¥1,200(¥1,320) |

パスタ

| | |
|------------------|----------------|
| 鮎魚醬の貧乏人パスタ | ¥1,800(¥1,980) |
| たっぷりカラスミとバターのパスタ | ¥2,300(¥2,530) |
| ブッラータチーズとトマトソース | ¥2,300(¥2,530) |
| o/sioの定番 コクミート | ¥1,800(¥1,980) |

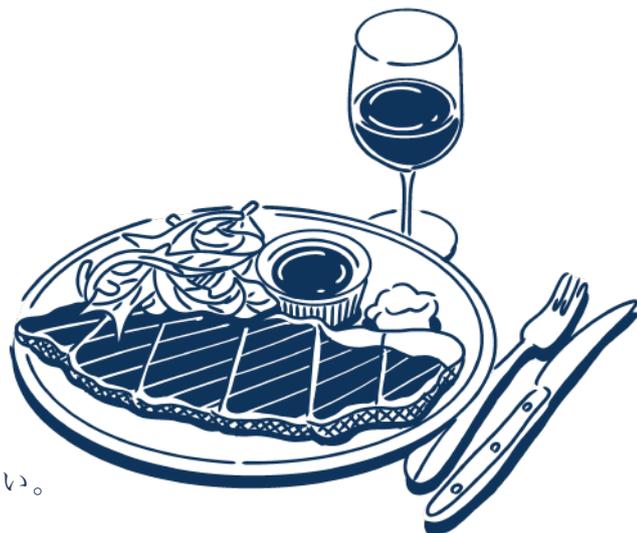
デザート

| | |
|------------|------------|
| これぞボネ | ¥500(¥550) |
| ミルクジェラート | ¥500(¥550) |
| こだわりのティラミス | ¥800(¥880) |

SPECIALITIES

Recommend Meat Dishes

o/sioがオススメするお肉料理。素材選びから妥協せず、旨みを極限まで引き出すこだわりの火入れ。グリルで香ばしく焼き上げたお肉を、ワインと共にお召し上がりください。



Beef Steak ステーキ - 牛

豊かな自然環境で育てられた十勝ハーブ牛。きめ細やかな肉質に丁寧に火入れし、提供します。

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| 十勝ハーブ牛 サーロイン (100g) | ¥4,000 (¥4,400) |
| 十勝ハーブ牛 本日の希少部位2種盛り (100g+100g) | ASK |
| 手切りハンバーグ クリームソース (120g) | ¥4,000 (¥4,400) |

Pork Steak ステーキ - 豚

大分県産の錦雲豚。脂の甘味と旨味が強く、ジューシー。口の中ですとろける味わいが特徴の豚肉です。

| | |
|------------------|-----------------|
| 錦雲豚 (150g) | ¥2,700 (¥2,970) |
|------------------|-----------------|

Kamo Steak ステーキ - 鴨

旨味をたっぷり含んだ肉質が特徴の鴨。脂の甘味も絶品です。

| | |
|------------------------------|-----------------|
| スノーホワイトチェリバレー 鴨 (150g) | ¥3,500 (¥3,850) |
|------------------------------|-----------------|

Meat Appetizer お肉の前菜

ワインによく合う温菜2品。鮮度の良い素材をじっくりと低温で火入れし、旨みを閉じ込めています。

| | |
|-------------------|-----------------|
| 国産牛のローストビーフ | ¥1,100 (¥1,210) |
| 牛ハツのカルパッチョ | ¥1,000 (¥1,100) |

SPECIALITIES

Recommend Meat Dishes

Meat dishes recommended by o/sio.

We do not compromise on the selection of ingredients, and we carefully fire the meat to bring out the best flavor.

Please enjoy our grilled meat dishes with wine.



Beef Steak

Tokachi herb beef is raised in a rich natural environment. The fine quality of the meat is carefully cooked and served.

| | |
|---|-----------------|
| Tokachi herb beef : Sirloin (100g) | ¥4,000 (¥4,400) |
| Tokachi herbb beef : Assorted 2 rare parts of the day (100g+100g) | ASK |
| Hand-cut hamburger steak with cream sauce (120g) | ¥4,000 (¥4,400) |

Pork Steak

Kin-un-ton pork from Oita Prefecture. The fat is sweet and juicy with a strong flavor. This pork is characterized by its melt-in-your-mouth flavor.

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Kin-un-ton pork (150g) | ¥2,700 (¥2,970) |
|------------------------------|-----------------|

Duck Steak

Duck is characterized by its meat full of flavor. The sweetness of the fat is also superb.

| | |
|--|-----------------|
| Snow white cherry valley duck (150g) | ¥3,500 (¥3,850) |
|--|-----------------|

Meat Appetizer

Two appetizers that go well with wine.

Fresh ingredients are cooked slowly at low temperature to lock in the flavor.

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Roast beef of Japanese beef | ¥1,100 (¥1,210) |
| Beef heart carpaccio | ¥1,000 (¥1,100) |

It takes time to bake, so we recommend that you order this menu first.

o/sio

冷菜

| | |
|------------------------|-----------------|
| イチジクバターのブルスケッタ | ¥350/枚 (¥385) |
| 白レバーのブルスケッタ | ¥400/枚 (¥440) |
| 半熟卵とアンチョビ | ¥300 (¥330) |
| ツナとパプリカのマリネ | ¥650 (¥715) |
| 生ハム | ¥1,100 (¥1,210) |
| トレビスとオレンジの大人サラダ | ¥900 (¥990) |
| o/sioのごま鯖 | ¥1,500 (¥1,650) |
| 本日のカルパッチョ | ¥1,500 (¥1,650) |
| ブッラータと季節食材のカプレーゼ | ¥2,800 (¥3,080) |

温菜

| | |
|------------------------|-----------------|
| キャベツのステーキ | ¥600 (¥660) |
| 牛脂で揚げたフライドポテト | ¥600 (¥660) |
| トリッパの旨トマト煮込み | ¥900 (¥990) |
| 薩摩赤玉と山利のしらすのオムレツ | ¥1,200 (¥1,320) |

パスタ

| | |
|------------------------|-----------------|
| 鮎魚醬の貧乏人パスタ | ¥1,800 (¥1,980) |
| たっぷりカラスミとバターのパスタ | ¥2,300 (¥2,530) |
| ブッラータチーズとトマトソース | ¥2,300 (¥2,530) |
| o/sioの定番 コクミート | ¥1,800 (¥1,980) |

Cold dish

| | |
|--|--------------------|
| Bruschetta with fig butter | ¥ 350/slice (¥385) |
| Bruschetta with white liver paste | ¥ 400/slice (¥440) |
| Half-boiled egg and anchovies | ¥ 300 (¥330) |
| Marinated tuna and paprika | ¥ 650 (¥715) |
| Dry-cured ham | ¥ 1,100 (¥1,210) |
| Trevis and orange salad | ¥ 900 (¥990) |
| Mackerel served with sesame and soy sauce | ¥ 1,500 (¥1,650) |
| Today's Carpaccio | ¥ 1,500 (¥1,650) |
| Caprese with seasonal ingredients and burrata cheese | ¥ 2,800 (¥3,080) |

Hot dish

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Cabbage steak | ¥ 600 (¥660) |
| French fries | ¥ 600 (¥660) |
| Stewed tripe in tomato sauce | ¥ 900 (¥990) |
| Egg and whitebait omelet | ¥ 1,200 (¥1,320) |

Pasta

| | |
|---|------------------|
| Ayu fish sauce spaghetti "Poverello" | ¥ 1,800 (¥1,980) |
| Karasumi and butter pasta | ¥ 2,300 (¥2,530) |
| Burrata cheese and tomato sauce | ¥ 2,300 (¥2,530) |
| Spaghetti demi-glace ragout bolognese | ¥ 1,800 (¥1,980) |

アルコール

| | |
|-----------------|-----------------|
| グラスワイン 各種 | ¥1000~ (¥1100~) |
| ボトルワイン 各種 | ASK |
| ハートランドビール | ¥700 (¥770) |

ソフトドリンク

| | |
|--------------------------|-------------|
| ウーロン茶 | ¥500 (¥550) |
| 伊良コーラ | ¥700 (¥770) |
| クラフトジンジャーエール | ¥700 (¥770) |
| イタリア産 ブラッドオレンジジュース | ¥800 (¥880) |
| エルダーフラワーソーダ | ¥800 (¥880) |
| ベルジュソーダ | ¥800 (¥880) |
| 葡萄ジュース | ¥800 (¥880) |

カフェ

| | |
|------------------|-------------|
| エスプレッソ | ¥400 (¥440) |
| アメリカーノ | ¥400 (¥440) |
| 水出しアイスコーヒー | ¥400 (¥440) |

デザート

| | |
|------------------|-------------|
| これぞボネ | ¥500 (¥550) |
| ミルクジェラート | ¥500 (¥550) |
| こだわりのティラミス | ¥800 (¥880) |

Alcohol

| | |
|------------------------|-----------------|
| Variety of glass wine | ¥1000~ (¥1100~) |
| Variety of bottle wine | ASK |
| Heartland beer | ¥700 (¥770) |

Soft drink

| | |
|----------------------------|-------------|
| Oolong tea | ¥500 (¥550) |
| Craft cola | ¥700 (¥770) |
| Craft ginger ale | ¥700 (¥770) |
| Italian blood orange juice | ¥800 (¥880) |
| Elderflower soda | ¥800 (¥880) |
| Verjus soda | ¥800 (¥880) |
| Grape juice | ¥800 (¥880) |

Cafe

| | |
|-----------------------|-------------|
| Espresso | ¥400 (¥440) |
| Americano | ¥400 (¥440) |
| Cold brew iced coffee | ¥400 (¥440) |

Dessert

| | |
|-------------|-------------|
| Bonnet | ¥500 (¥550) |
| Milk gelato | ¥500 (¥550) |
| Tiramisu | ¥800 (¥880) |

LUNCH

Recommend Lunch Menu

選べるメイン&前菜盛り合わせ、おひとつお選びください



Today's Pasta

本日のパスタ

1,200 Enjoy our chef's special pasta,
(1,320) which changes daily.



Meat Doria

数量限定 コクミートドリア

1,600 Turmeric rice, Béchamel sauce
(1,760) Meat sauce, Parmesan cheese



Beef Steak

数量限定 グラスフェッド牛ステーキ

3,600 Grass fed beef 150g, Bucket
(3,960) Garlic butter soy sauce, Soup

Set Menu

w/ Soup 200
スープセット (220)

w/ Coffee 300
コーヒーセット (330)

w/ Dessert 300
デザートセット (330)

Drink Menu

1 Coin Glass Wine 500
ワンコイングラスワイン(白/赤) (550)

Glass Wine 1000~
グラスワイン各種 (1100~)

Bottle Wine Ask
ボトルワイン各種

Heartland Beer 700
ハートランドビール (770)

Oolong Tea 500
ウーロン茶 (550)

Craft Cola 700
伊良コーラ (770)

Craft Ginger Ale 700
クラフトジンジャーエール (770)

Blood Orange Juice 800
イタリア産 ブラッドオレンジジュース (880)

Elderflower Soda 800
エルダーフラワーソーダ (880)

Verjus Soda 800
ベルジュソーダ (880)

Grape Juice 800
葡萄ジュース (880)

Espresso 400
エスプレッソ (440)

Americano 400
アメリカーノ (440)

Cold brew Coffee 400
水出しアイスコーヒー (440)

Have a nice lunch time! We are opened from 11:00 to 15:00

o/sio