

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	¥550(¥605)
o/sioの明太ポテサラ	¥800(¥880)
生ハム	¥1,100(¥1,210)
ロメインレタスと日向夏のサラダ	¥800(¥880)
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥1,500(¥1,650)
牛ハツのカルパッチョ	¥1,200(¥1,320)
国産牛のローストビーフ	¥1,300(¥1,430)
モッツアレラと季節食材のカプレーゼ	¥2,800(¥3,080)
チーズ盛り合わせ 2~4種ほどご用意。盛り合わせがおすすめです。詳しくはスタッフまで。	各種¥500(¥550)

温菜

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

パスタ

トリュフ香るカルボナーラ	¥2,200(¥2,420)
山利のしらすとカラスミのオイルベースパスタ	¥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)

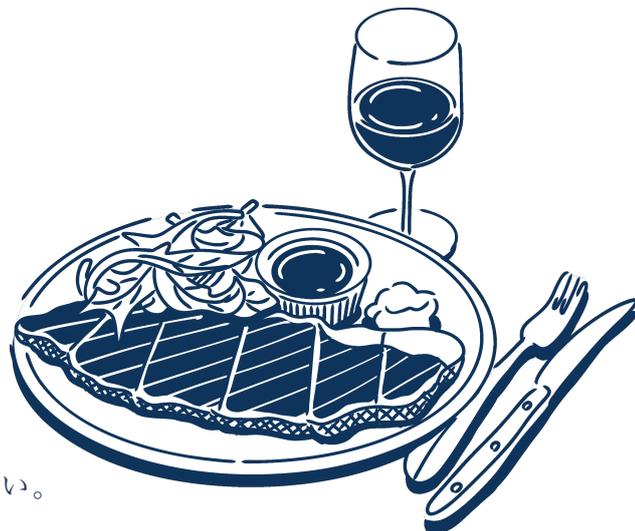
デザート

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と鹿児島黒牛をご用意しております。

十勝ハーブ牛 サーロイン (100g)	¥4,000 (¥4,400)
鹿児島黒牛 イチボ (150g)	¥3,600 (¥3,960)
鹿児島黒牛 希少部位 (150g)	ASK

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北海道産鴨。脂の甘味も絶品です。

スノーホワイトチェリバレー 鴨 (150g)	¥3,600 (¥3,960)
------------------------------	-----------------

Assorted Meat Platter お得なお肉の盛り合わせ

上記のお肉からお選びください。合計金額からお値引きいたします。

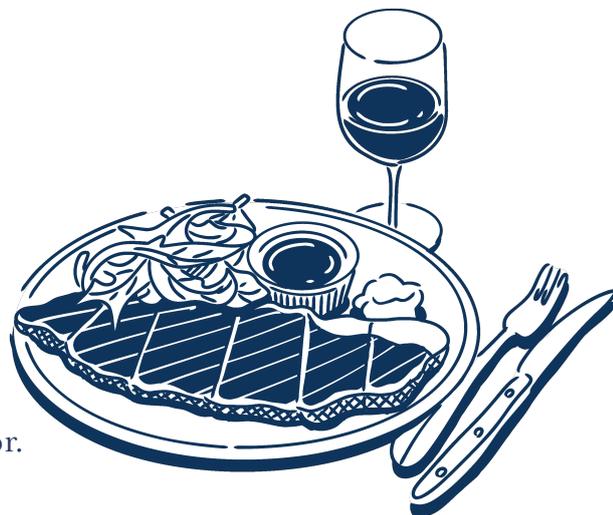
好きなお肉 2種盛り	¥1,000 off
好きなお肉 3種盛り	¥1,500 off

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

We offer Tokachi herb beef and Kagoshima black beef. The fine quality of the meat is carefully cooked and served.

Tokachi herb beef : Sirloin (100g)	¥4,000 (¥4,400)
Kagoshima Black Beef : Sirloin cap (150g)	¥3,600 (¥3,960)
Kagoshima Black Beef : Rare cuts of meat (150g)	ASK

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

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

Snow white cherry valley duck (150g)	¥3,600 (¥3,960)
--	-----------------

Assorted Meat Platter

Please choose from the meats listed above. We will give you a discount on the total price.

Assortment of 2 kinds of meat of your choice	¥1,000 off
Assortment of 3 kinds of meat of your choice	¥1,500 off

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	¥550 (¥605)
o/sioの明太ポテサラ	¥800 (¥880)
生ハム	¥1,100 (¥1,210)
ロメインレタスと日向夏のサラダ	¥800 (¥880)
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥1,500 (¥1,650)
牛ハツのカルパッチョ	¥1,200 (¥1,320)
国産牛のローストビーフ	¥1,300 (¥1,430)
モッツアレラと季節食材のカプレーゼ	¥2,800 (¥3,080)
チーズ盛り合わせ 2~4種ほどご用意。盛り合わせがおすすめです。詳しくはスタッフまで。	各種 ¥500 (¥550)

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)
山利のしらすのオムレツ	¥1,200 (¥1,320)

パスタ

トリュフ香るカルボナーラ	¥2,200 (¥2,420)
山利のしらすとカラスミのオイルベースパスタ	¥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	¥550 (¥605)
Spicy cod roe potato salad	¥800 (¥880)
Dry-cured ham	¥1,100 (¥1,210)
Romaine lettuce and hyuganatsu salad	¥800 (¥880)
Today's fresh fish carpaccio	¥1,500 (¥1,650)
Beef heart carpaccio	¥1,200 (¥1,320)
Domestic roast beef	¥1,300 (¥1,430)
Caprese with seasonal ingredients and mozzarella	¥2,800 (¥3,080)
Cheese platter <small>About 2 to 4 types. We recommend the assorted platter. Please ask the staff for details.</small>	each ¥500 (¥550)

Hot dish

Cabbage steak	¥600 (¥660)
French fries	¥600 (¥660)
Stewed tripe in tomato sauce	¥900 (¥990)
Whitebait omelet	¥1,200 (¥1,320)

Pasta

Truffle-flavored carbonara	¥2,200 (¥2,420)
Oil-based pasta with whitebait and karasumi	¥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)
レモンサワー	¥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)
Lemon Sour	¥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

Lunch time from 11:00 to 15:00

Menu



Today's Pasta

本日のパスタ

1,200 Today's chef's recommended pasta
(1,320)



Meat Doria

(数量限定) コクミートドリア

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



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 Garlic butter soy sauce, Soup
(3,960)

w/Set

Soup set 200
スープセット (220)

Coffee set 300
コーヒーセット (330)

Dessert set 300
デザートセット (330)

Soft Drink set 400
ソフトドリンクセット (440)

Drink

Alcohol

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)

Soft drink

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)

Grape Juice 800
葡萄ジュース (880)

Coffee

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)