

## OASIS PINOLO ピノーロコース ..... ¥ 9,500

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Stuzzichino	パルミジャーノと白ごまのビスコッティサラータィ オレンジ風味のリコッタチーズと八朔
Anti	アトランティックサーモンのクルディテ インサラータ仕立て グリーンマスタードとカラマンシーのソース フェタチーズのアクセント
Pasta	“スパゲッティーニ” 桜海老のボンマローラ ペーストヴェルデ リコッタサラータで
Doppo Pasta	紫芋のラヴィオリ・エ・スピナーチ 牛のボローニャ風ラグーソースで
Pesce	鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆のクレマと茄子のカラブレーゼ
Carne	牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータと新ジャガイモのプレア
Dolce & Caffè	キウイのムース仕立て キウイのジェラートとホワイトチョコレートのソース

## OASIS SPECIALE スペチャーレコース ..... ¥ 12,000

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Suzzichino	パルミジャーノと白ごまのビスコッティサラータィ オレンジ風味のリコッタチーズと八朔
Anti	スチームした春野菜のテリーヌ 柑橘のヴィネグレット 国産にんにくを使ったアッチュガータ フレンチキャビア添え
Doppo Anti	旬彩のスフォルマティーノ 牛タンブラザートと甘夏のヨーグルトソースで
Pasta	紫芋のラヴィオリ・エ・スピナーチ 牛のボローニャ風ラグーソースで
Regalo	新玉葱のケーキサーレ
Pesce	鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆のクレマと茄子のカラブレーゼ
Carne	国産牛ランプのタリアータ ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータと新ジャガイモのプレア
Granita	バジルのグラニータ
Dolce & Caffè	キウイのムース仕立て キウイのジェラートとホワイトチョコレートのソース

## OASIS TOKUSEN 特選食材コース ..... ¥ 16,500

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Suzzichino	パルミジャーノと白ごまのビスコッティサラータィ オレンジ風味のリコッタチーズと八朔 最中 ドライフルーツを練りこんだクリームチーズ フランス産生ハムを添えて
Anti	鰯のクルディテ 赤玉葱のジェラート フルーツマトを使ったパンツァネッラ フランス産“オシェトラ”キャビア添え
Doppo Anti	旬彩のスフォルマティーノ 牛タンブラザートと甘夏のヨーグルトソースで
Pasta	“スパゲッティーニ” サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルパスタ ライムとペリーラのアクセント
Doppo Pasta	紫芋のラヴィオリ・エ・スピナーチ 牛のボローニャ風ラグーソースで
Regalo	新玉葱のケーキサーレ
Pesce	鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆のクレマと茄子のカラブレーゼ
Carne	黒毛和牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータと新ジャガイモのプレア
Granite	バジルのグラニータ
Dolce & Caffè	トルタ・パラディーゾ 苺とマスカルポーネのジェラート

※仕入れによりメニュー内容が予告なく変更となる場合がございます。

※御予約状況によっては前菜前の小さな一品を前菜に添えて御提供させて頂く場合もございます。

※表示の価格は税込みです。別途サービス料10%を頂戴致します。