



OASIS PINOLO ¥ 9,500

ピノーロコース

- Pane お食事中的パンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino チェリートマトのコンフィ リコッタチーズ バジリコオイル
- Anti 桜鯛のセビーチェ風カルパッチョ仕立て 檸檬とサワークリーム春野菜と柑橘のビネグレット
- Pasta タリアテッレ“牛のラグーキャンティジャーノ” ペコリーノ・ロマーノと共に
- Pasta ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソースとライムの香り
- Pesce 鮮魚のパデッラータ トンナートソース 柑橘のモスタルダと春野菜のパデッラータ
- Carne ペポーゾ・アッラ・フィオレンティーナ
- Dolce ポネ キャラメルミルクのクレマ
- Caffè コーヒー or 紅茶



OASIS SPECIALE ¥ 12,000

スペチャーレコース

- Pane お食事中的パンと厳選オリーブオイル
- Suzzichino チェリートマトのコンフィ リコッタチーズ バジリコオイル
- Anti 春野菜のテリース仕立て 国産ニンニクを使ったバーニャカウダソース
- Pasta 葉玉葱のエスプーマと帆立、レバームースのタルト ブルサンアイユのクレマと雪塩で
- Pasta ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソースとライムの香り
- Pesce 鮮魚のパデッラータ トンナートソース 柑橘のモスタルダと春野菜のパデッラータ
- Carne 蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテ ひよこ豆のファリナータとゴルゴンゾーラのソースで
- Dolce ポネ キャラメルミルクのクレマ
- Caffè コーヒー or 紅茶



OASIS TOKUSEN ¥ 16,500

特選食材コース

- Pane お食事中的パンと厳選オリーブオイル
- Suzzichino チェリートマトのコンフィ リコッタチーズ バジリコオイル
- Anti 桜鯛のセビーチェ風カルパッチョ仕立て 檸檬とサワークリーム
春野菜と柑橘のビネグレット フレンチキャビアを添えて
- Pasta 葉玉葱のエスプーマと帆立 レバームースのタルト ブルサンアイユのクレマと雪塩で
- Pasta スパゲットーニ 桜海老のサルデッラ風 ストラッキーノ、オレガノ、菜の花のポンマローラソース
- Pesce ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソースとライムの香り
- Carne 鱈とイカスミを使った“ヴェネツィアンフリット” トンナートソース 柑橘のモスタルダと春野菜のパデッラータ
- Dolce 黒毛和牛フィレのアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータとゴルゴンゾーラのソースで
- Caffè ヘーゼルナッツのクレモーゾ

※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。