



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	クレマ・ディ・モルタデッラ 紅はるか芋のクロッカンテ
Anti	静岡県産富士山ホワイトサーモンのカルパッチョ仕立て 赤キャベツのマリナータ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレット
Pasta	スパゲッティーニ 桜海老と小松菜 チェリートマトのポンマローラソース
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	鰯のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 柑橘のモスタルダ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ
Carne	ペポーゾ・アッラ・フィオレンティーナ ひよこ豆のファリナータとフォンドゥータソース
Dolce & Caffè	栗とマスカルポーネチーズのムース ほうじ茶 ときな粉のジェラート



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	クレマ・ディ・モルタデッラ 紅はるか芋のクロッカンテ
Anti	秋野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクのバーニャカウダーで
Doppo Anti	ボルチーニ茸の“ファゴッティーノ”青森県産“桜姫”鶏のビアンコラダー クミンとグリーンペッパーのアクセント
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	鰯のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 柑橘のモスタルダ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ
Carne	蝦夷鹿のロースのアッロースト ドルチェフォルテソース ひよこ豆のファリナータとフォンドゥータソース
Dolce & Caffè	栗とマスカルポーネチーズのムース ほうじ茶ときな粉のジェラート



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	フォアグラのジェラート シャインマスカット 15年熟成バルサミコ 最中仕立て
Anti	静岡県産富士山ホワイトサーモンのカルパッチョ仕立て 赤キャベツのマリナータ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレット フランス産“オシェトラキャビア”添え
Doppo Anti	ボルチーニ茸の“ファゴッティーノ”青森県産“桜姫”鶏のビアンコラダー クミンとグリーンペッパーのアクセント
Pasta	スパゲッティーニ サルデーニャ産“からすみ”を使ったオイルベース ライムとペリーラのアクセント
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	赤甘鯛のズッパ・ディ・ペッシェ
Carne	黒毛和牛のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータとフォンドゥータソース
Granita	無花果と赤ワインのグラニテ
Dolce & Caffè	栗とマスカルポーネチーズのムース ほうじ茶ときな粉のジェラート

※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。