



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
Anti	寒鰯のクルディテ 紅心大根のソットオーリオ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレットで
Pasta	スパゲッティーニ 桜海老と菜の花のカレッティエーラ
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソースで
Pesce	真鯛のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ タスマニアマスタード
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フォンドゥータ
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
Anti	冬野菜のテリース インサラータ仕立て 国産ニンニクのバーニャカウダソース 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”鶏のビアンコラグー 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で
Pesce	真鯛のパデッラータ 赤玉葱のクレマ 旬茸のデュクセル パーネ・カラザウ タスマニアマスタード
Carne	蝦夷鹿のアッロースト 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
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	スプーマ・ディ・モルタデッラ
Anti	寒鰯のクルディテ 紅心大根のソットオーリオ レフォールのクレマと洋ナシのヴィネグレットで フランス産“オシェトラキャビア”とフレンチキャビア添え
Doppo Anti	ボルチーニ茸の“ファゴッティーノ” 青森県産“桜姫”鶏のビアンコラグー 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”を使ったオイルパスタ 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で
Pesce	甘鯛のコンソメ仕立て “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
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。