

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	ビニェ モルタデッラのムースとピスタチオ
Anti	鹿児島県産 鰯のクルディテ 紅心大根のソットーリオ レフォ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” 桜海老と菜の花のポンマローラ 春菊のペースト・ヴェルデ
Doppo Pasta	“紫芋のラヴィオリ・エ・スピナーチ” セージバターソース
Pesce	愛媛県産 桜鯛のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ シャンピニオンのデュクセル
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	青りんごのムース 青りんごのエスプーマで

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	ビニェ モルタデッラのムースとピスタチオ
Anti	春野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクのバーニャカウダソース フレンチキャビアを添えて
Doppo Anti	旬彩のスフォルマティーノ 牛タンのブラザート 甘夏とヨーグルト
Pasta	“紫芋のラヴィオリ・エ・スピナーチ” セージバターソース
Pesce	愛媛県産 桜鯛のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ シャンピニオンのデュクセル
Carne	牛ランプ肉のタリアータ ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータとフォンデュータ
Dolce & Caffè	青りんごのムース 青りんごのエスプーマで

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	ビニェ モルタデッラのムースとピスタチオ パルミジャーノのビスコッティサラータイ 八朔とリコッタ
Anti	鹿児島県産 鰯のミキュイ 赤玉葱のジェラート 紅心大根のソットーリオ グリーンマスタードとレフォルソース フルーツマトのパンツァネッラ
Doppo Anti	旬彩のスフォルマティーノ 牛タンのブラザート 甘夏とヨーグルト
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
Doppo Pasta	“ラヴィオリ・エ・スピナーチ” 三重県産 松坂ポークのラゲーとンドゥイヤ
Pesce	愛媛県産 桜鯛のパデッラータ うすいえんどう豆とペコリーノのクレマ シャンピニオンのデュクセル
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
Dolce & Caffè	トルタ・パラディーゾ 苺とマスカルポーネの自家製ジェラート

※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。