



OASIS PINOLO

¥ 9,500

スペチャーレコース

Pane	お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
Stuzzichino	小さな一品
Antipasto	桜鯛のカルパッチョ 彩り野菜と柑橘のヴィネグレット レフォールソース フェタチーズ
Primo piatto	タリアッテレ 牛のラグーソース ストラッチャテッラ
Primo piatto	カッペレッティ ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Secondo Piatto di Pesce	鮮魚のパデッラータ うすいえんどう豆のクレマ
Secondo Piatto di Carne	鴨肉のアッロースト バルサミコのクレマ
Dolce	苺のムース
Caffè o Te	食後のお飲み物



OASIS SPECIALE

¥ 12,000

シェフ独り占めコース

Pane	お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
Suzzichino	小さな一品
Antipasto	初夏の野菜をスチームしたテリーヌ仕立て 柑橘ヴィネグレット イタリア産キャビア添え
Antipasto	北海道産帆立とパンチェッタのセモリナフリット
Primo piatto	スパゲッティーニ 鴨のラグーキャンティジャーノ ペコリーノ・ロマーノ
Secondo Piatto di Pesce	鮮魚のパデッラータ フレーゴラ・サルダ添え
Secondo Piatto di Carne	牛フィレ肉のアッロースト バルサミコのクレマ
Dolce	苺ムース ヨーグルトジェラートと共に
Caffè o Te	食後のお飲み物



OASIS TOKUSEN

¥ 16,500

特選食材コース

Pane	焼き立てパンと厳選オリーブオイル
Suzzichino	小さな一品
Antipasto	桜肉のカルパッチョ仕立て ペコリーノ・ロマーノとトレヴィス
Antipasto	百日鶏のインボルティーニ タレツジョのクレマとパートフィロ
Primo piatto	リングイネ サルディーニャ産カラスミのオイルソース ベリーラ添え
Primo piatto	空豆のニョッキ セージバターソース
Secondo Piatto di Pesce	甘鯛の鱗焼き
Secondo Piatto di Carne	黒毛和牛フィレ肉のアッロースト バルサミコのクレマ
Dolce	苺ムースと旬のフルーツのマachedニア添え ヨーグルトジェラートと共に
Caffè o Te	食後のお飲み物

※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。