

OASIS SPECIALE スペシャルコース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬のお野菜をスチームしたテリーヌ仕立て 旬野菜のソース
- Regaro 季節のポタージュ
- Pesce オマール海老のロースト アメリケースソース
- Pasta スパゲッティ 秋刀魚とキノコのペペロンチーノ
- Carne 鴨肉のロースト 黒糖バルサミコソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物

OASIS CHEF'S シェフ独り占めコース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬のお野菜をスチームしたテリーヌ仕立て サンダニエーレ産生ハム添え
- Antipasto 穴子のベニエフリット 無花果ビンコットソースで
- Pesce オマール海老のロースト アメリケースソース
- Pasta リングイネ サルディーニャ産カラスミのオイルソース
- Carne A4黒毛和牛ランプ肉のグリル 長期熟成バルサミコソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物

OASIS TOKUSEN 特選食材コース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬のお野菜をスチームしたテリーヌ仕立て キャビア添え
- Antipasto 穴子のベニエフリット トリュフとのマリアーージュ 無花果ビンコットソース
- Pasta 季節の栗と鴨肉のニョッキ セージバターソース
- Pesce 豪快オマール海老のロースト アメリケースソース
- Carne 牛フィレとフォアグラの重ね焼きロッシーニ イタリア産赤ワインのソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物