

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 彩り鮮やかなお野菜のソースで
- Regalo 季節の冷製ポタージュ
- Pesce オマール海老テールのロースト ネーブルオレンジソースとエキスを抽出した赤キャベツの泡を添えて
- Pasta タリアテッレ 長時間煮込んだ牛肉と香味野菜のラグー 甘長唐辛子のアクセント
- Carne 鴨胸肉のロースト キャラメルラズベリーとビーツの2色ソース
- 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 スチームした旬野菜のテリーヌ 彩り鮮やかなお野菜のソース サンダニエーレ産生ハムを添えて
- Antipasto 穴子のフリット 爽やかな茗荷のサルサと共に
- Pesce オマール海老テールのロースト ネーブルオレンジソースとエキスを抽出した赤キャベツの泡を添えて
- Pasta スパゲティ アオリイカと黄色ズッキーニのペペロンチーノ シークワーサーの香りを纏わせて
- Carne 牛フィレ肉のグリッリャ イタリア産赤ワインとトリュフのソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物

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 スチームした旬野菜のテリーヌ 彩り鮮やかなお野菜のソース イタリア産キャビアを添えて
- Antipasto 穴子のフリット 爽やかな茗荷のサルサと共に サルデーニャ産カラスミを散りばめて
- Pasta スパゲッティネロ オマール海老テールとビスクを使ったトマトソース
- Pesce カンパチのポワレ 甘酸っぱいオレンジヴィンコットソース
- Carne A4黒毛和牛モモ肉のグリッリャ 15年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