OASIS PINOLO

ピノーロコース

Pane

お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Stuzzichino

ビニェ レーズンとリコッタチーズ 柑橘のアクセント

Anti

飯のクルディテ マンダリーノとサワークリームのセビーチェ風
ビーツのマリナータとバニェットヴェルデ

Pasta

スパゲティーニ ボローニャ風牛のラグーソース 旬茸のパデッラータ

Doppo Pasta

ラヴィオリ・エ・スピナーチ 桜海老と蕪 ポンマローラソース

Pesce

鮮魚のパデッラータ パッパ・アル・ポモドーロ
サルサ・ボスカイオーラ

Carne

牛ランプのタリアータ ひよこ豆のファリナータと紅はるかのフリット
ノルマンナソース

Dolce & Caffè

洋梨ムース アールグレイ香るクランブルビアンコ
ポップコーンジェラート キャラメルソースで

OASIS SPECIALE

スペチャーレコース

Pane

お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Suzzchino

ビニェ レーズンとリコッタチーズ 柑橘のアクセント

Anti

スチームした秋野菜のテリーヌ インサラータ仕立て
ベリーとビーツのソース フレンチキャビア添え

Doppo Anti

アプフェルデルストゥルーデル 猪のラグーキャンティジャーノ

Pasta

ラヴィオリ・エ・スピナーチ 桜海老と蕪 ポンマローラソース

Pesce

鮮魚のパデッラータ パッパ・アル・ポモドーロ
サルサ・ボスカイオーラ

Carne

牛フィレ肉のアッロースト
ひよこ豆のファリナータと紅はるかのフリット ノルマンナソース

Dolce & Caffè

洋梨ムース アールグレイ香るクランブルビアンコ
ポップコーンジェラート キャラメルソースで

OASIS TOKUSEN

特選食材コース

Pane
お食事中のパンと厳選オリーブオイル

Suzzchino
ビニェ　レーズンとリコッタチーズ　柑橘のアクセント
チェリートマトのコンポート
栗のカスタニャッチョ

Anti
飯のクルディテ　マンダリーノとサワークリームのセビーチェ風
ビーツのマリナータとバニェットヴェルデ
フランス産“オシェトラキャビア”を添えて

Doppo Anti
アプフェルデルストゥルーデル　猪のラグーキャンティジャーノ

Pasta
“スパゲティーニ” サルディーニャ産からすみを使ったオイルパスタ
ペリーラとライムのアクセント

Pasta
ラヴィオリ・エ・スピナーチ　桜海老と蕪　ポンマローラソース

Pesce
鮟鱇のリヴォルノ風　酒粕とレフォール

Carne
黒毛和牛のアッロースト
ひよこ豆のファリナータと紅はるかのフリット　ノルマンナソース

Granite
カンパリのグラニテ

Dolce & Caffè
洋梨ムース　アールグレイ香るクランブルビアンコ
ポップコーンジェラート　キャラメルソースで