



OASIS PINOLO

¥ 9,500

ピノーロコース

- Pane お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
- Stuzzichino 前菜前の小さな一皿
- Antipasto 国産鱈のミキユイとカダイフ プロデッターソースとダークチェリー
- Primo piatto スパゲッティーニ A5ランク黒毛和牛を使った“ボロネーゼ・アル・ラゲー”
- Primo piatto ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
- Pesce 鮮魚のパデッラータ アンディーブとクスクス 蕪のズッパと芹オイル
- Carne ペポーゾ・アッラ・フィオレンティーナ
- Dolce いちごのムース ベリーソース
- Caffè コーヒー or 紅茶



OASIS SPECIALE

¥ 12,000

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
- Suzzichino 前菜前の小さな一皿
- Antipasto 冬野菜のテリーヌ インサラータ仕立て フレンチキャビアを添えて
- Antipasto 国産鱈のミキユイとカダイフ プロデッターソースとダークチェリー
- Primo piatto ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
- Pesce 鮮魚のパデッラータ アンディーブとクスクス 蕪のズッパと芹オイル
- Carne A5ランク 牛もも肉のタリアータ 赤ワインソース
- Dolce いちごのムース ベリーソース チョコレートのジェラート添え
- Caffè コーヒー or 紅茶



OASIS TOKUSEN

¥ 16,500

特選食材コース

- Pane お食事中的パンを厳選オリーブオイルで
- Suzzichino 前菜前の小さな一皿
- Antipasto 国産鱈のミキユイとカダイフ プロデッターソースとダークチェリー イタリア産キャビアを添えて
- Antipasto 柚子のファルチート 白子とスペルト小麦 フォンドウータソース
- Primo piatto サルデーニャ産のポツタルガを使ったオイルソース ペリーラのアクセント
- Primo piatto ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
- Pesce 冬アナゴのヴェネツィアンフリット アンチョビカリフラワーソースとポレンタ添え
- Carne 黒毛和牛フィレ肉のアッロースト ノルマンナソース 冬トリュフ添え
- Dolce チーズケーキの再構築
- Caffè コーヒー or 紅茶

※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。