



OASIS PINOLO ￥9,500

ピノーロコース

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Stuzzichino	クレマ・ディ・パターテ 白トリュフオイル ホワイトチョコのムース
Anti	真鯛のセビーチェ風 カルパッチョ仕立て レモンとサワークリーム 柑橘のヴィネグレット
Pasta	スパゲッティ・アッラ・カレッティエーラ 桜海老と甘長唐辛子
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ トウモロコシのプレアとフランス産グアンチャーレ アジアーゴメツザーノ
Pesce	鮮魚のパデッラータ ヴァンブランソースとグレモラータ 甘夏のモスタルダと共に
Carne	ペポーゾ・アッラ・フィオレンティーナ ひよこ豆のファリナータとゴルゴンゾーラのクレマ
Dolce	スグロッピーノとプロセッコのジュレ
Caffè	コーヒー or 紅茶



OASIS SPECIALE ￥12,000

スペチャーレコース

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Suzzichino	クレマ・ディ・パターテ 白トリュフオイル ホワイトチョコのムース
Anti	初夏野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクを使ったバーニャカウダソース
Doppo Anti	カマンベールチーズと無花果のファゴッティーノ 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 トウモロコシのプレアとフランス産グアンチャーレ アジアーゴメツザーノ
Pesce	鮮魚のパデッラータ ヴァンブランソースとグレモラータ 甘夏のモスタルダと共に
Carne	夏鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース ひよこ豆のファリナータ ゴルゴンゾーラのクレマ
Dolce	スグロッピーノとプロセッコのジュレ
Caffè	コーヒー or 紅茶



OASIS TOKUSEN ￥16,500

特選食材コース

Pane	お食事中的パンと厳選オリーブオイル
Suzzichino	クレマ・ディ・パターテ 白トリュフオイル ホワイトチョコのムース
Anti	初鰹のタルタル仕立て パプリカのガスパチョとペコロスのフリット とんぶり
Doppo Anti	カマンベールチーズと無花果のファゴッティーノ 猪のラグーキャンティジャーノ
Pasta	スパゲッティーニ サルディーニャ産”からすみ”を使ったオイルパスタ ベリーラとライムで
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ トウモロコシのプレアとフランス産グアンチャーレ アジアーゴメツザーノ
Pesce	鮮魚のパデッラータ ヴァンブランソースとグレモラータ 甘夏のモスタルダと共に
Carne	黒毛和牛のアッロースト ノルマンナソース ひよこ豆のファリナータとゴルゴンゾーラのクレマ
Dolce	スグロッピーノとプロセッコのジュレ
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。