



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 ホワイトチョコムース
Anti	ヒラマサのカルパッチョ仕立て パプリカのガスパチョ フェタチーズ ペコロスのマリナータ インサラータ添え
Pasta	スパゲッティーニ 牛のラグーキャンティジャーノ 甘長唐辛子 マッシュルーム
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フォンドゥータ
Dolce & Caffè	スグロッピーノとプロセッコのジュレ



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	スチームした夏野菜のテリーヌ仕立て 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	夏蝦夷鹿のアッロースト ドルチェフォルテソース ひよこ豆のファリナータとゴルゴンゾーラのフォンドゥータ
Dolce & Caffè	スグロッピーノとプロセッコのジュレ



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	鮪のタルターラ パプリカのガスパチョ ペコロスのフリットと畑のキャビア“とんぶり” フレンチキャビア添え
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 ライムとペリーラのアクセント
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	赤甘鯛の鱗焼き “ズッパ・ディ・ペッシェ”
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フォンドゥータ
Dolce & Caffè	ヘーゼルナッツのクレモーズ

※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。