



OASIS PINOLO ピノーロコース ¥ 9,500

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 ホワイトチョコのムース 白トリュフの香り
Anti	戻り鰹のクルディテ パプリカとトマトのガスパチョ フェタチーズ ペコロスのマリネ
Pasta	牛のラグーキャンティジャーノ マッシュルームと青唐辛子 スパゲッティーニ
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	鱸のパデッラータ ヴァンブランソースと柑橘のモスタルダ
Carne	ペポーゾ・アッラ・フィオレンティーナ
Dolce & Caffè	ティラミス・ヴェネツィアーノ



OASIS SPECIALE スペチャーレコース ¥ 12,000

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 ホワイトチョコのムース 白トリュフの香り
Anti	晩夏のお野菜のテリーヌ インサラータ仕立て 国産ニンニクのバーニャカウダソース
Doppo Anti	ボルチーニ茸のファゴッティーノ 青森県“桜姫”鶏のラグーソース
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	鱸のパデッラータ ヴァンブランソースと柑橘のモスタルダ
Carne	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ソース
Dolce & Caffè	ティラミス・ヴェネツィアーノ



OASIS TOKUSEN 特選食材コース ¥ 16,500

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 ビニエ 赤玉葱のジェラートと生ハムで
Anti	戻り鰹のクルディテ トマトとパプリカのガスパチョ フランス産“オシェトラキャビア”とフレンチキャビア添え
Doppo Anti	ボルチーニ茸のファゴッティーノ 青森県“桜姫”鶏のラグーソース
Pasta	サルディーニャ産“からすみ”を使ったオイルベース スパゲッティーニ ライムとベリーラのアクセント
Pasta	ラヴィオリ・エ・スピナーチ セージバターソース
Pesce	赤甘鯛のズッパ・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添え
Granita	西瓜のグラニテ
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。