



OASIS SPECIALE

スペチャーレコース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬野菜をスチームしたテリーヌ仕立て ビーツソース
- Antipasto 季節のポタージュ
- Pesce オマール海老のロースト アメリケーヌソース
- Pasta 桜海老と京水菜のアーリオ・オーリオ スパゲティ
- Carne チェリバリー鴨のロースト 赤ワインソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物



OASIS CHEF'S

シェフ独り占めコース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬野菜をスチームしたテリーヌ仕立て サンダニエーレ産 生ハム添え
- Antipasto マグロのホホ肉のコトレッタ
- Pesce オマール海老のロースト アメリケーヌソース
- Pasta 鴨のラグー 黒トリュフをかけて 生パスタ タリアテッレ
- Carne A4ランク黒毛和牛モモ肉のビステッカ 長期熟成バルサミコソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物



OASIS TOKUSEN

特選食材コース

- Pane e Olio 焼き立てパンと厳選オリーブオイル
- Stuzzichino 前菜前の一品
- Antipasto 旬野菜をスチームしたテリーヌ仕立て キャビア添え
- Antipasto マグロのホホ肉のコトレッタ
- Pesce 豪快オマール海老のロースト アメリケーヌソース
- Pasta 白蛤と菜の花のオイルソース リングイネ カラスミをかけて
- Carne 牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼きロッシーニ 赤ワインのソース
- Dolce パティシエ特製デザート
- Caffè o Te 食後のお飲み物