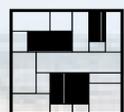




# Primavera ~ Italian fair ~



OASIS

## DINNER BUFFET

3/1 ~ 5/31

March 1st - May 31st

5/2 ~ 5/6 の期間中は開催しておりません。

Except May 2 to May 6

18:00 - 21:00

大人 6,000 円

Adult

シニア (65歳~) 5,000 円

65 years old~

小学生 3,500 円

E. school child

幼児 1,300 円

infant

※3歳以下無料 (Under 3 years old free)



国産牛のリブローズステーキ

Domestic beef ribeye steak

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

## 2026.3月～5月ディナーbuffet

### Primavera ～春のイタリアンフェア～

#### ☆シェフのライブキッチン

- ・“パルミジャーノ・レジャーノ” ポルチーニとマッシュルームのクリームスパゲティ
- ・国産牛リブロースステーキのカッティングサービス
- ・タイムサービス 焼きたてピザ

#### ☆オードブルコーナー

- ・カプレーゼ ・トマトとバジルのブルスケッタ・オリジナルカッテージサラダ
- ・サラミとコールミートの盛り合わせ ・だし香る和風カポナータ（トマト×だし汁）

#### ☆サラダバー各種 （ドレッシング6種類）

#### ☆スープ・カレーコーナー

- ・春キャベツのミネストローネ
- ・白胡麻クリームスープ
- ・鶏挽肉のトマトカレー

#### ☆メイン料理コーナー

- ・アクアパッツァ 魚介のスープ仕立て
- ・カチャトーラ 鶏肉のトマト煮込み
- ・ポルケッタ 豚肉の香草焼き
- ・アランチーニ マッシュルームとトリュフの香り
- ・スチームベジタブル バーニャカウダーソース
- ・フリコ マッシュポテトのエダムチーズ焼き
- ・ニョッキとトリッパの軽いトマト煮込み
- ・イカとセロリのガーリック炒め
- ・春キャベツとパプリカの豚肉入り唐辛子味噌炒め
- ・トマト麻婆ラーメン トッピング（トマト、麻婆ミンチ、チーズ、バジル、青ネギ）

#### ☆チョコレートファウンテン ☆デザート&フルーツコーナー

- ・ストロベリースイーツのデザート

#### ☆パン各種

※食材の入荷により一部内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問合せ 0476-32-0606(レストラン直通)