

Dinner

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※表示料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients
(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients,
in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を
お持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,
so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

“ V “ This mark is vegetarian menu.

“ V “ こちらの印はベジタリアン対応メニューとなっております。

“ ★ ” This mark is chefs recommended menu.

“ ★ ” こちらの印はシェフのおすすめメニューとなっております。

A la carte

Appetizer • Salad

- | | | |
|---|---|--------|
| ▽ | Green salad
グリーンベジタブルサラダ | ¥1,300 |
| ▽ | Combination salad
コンビネーションサラダ
Dressing (choose one) Sherry vinegar, Celery salt and mustard, Black vinegar
ドレッシングをお選びください シェリービネガー、セロリソルトとマスタード、黒酢ドレッシング（鹿児島県産） | ¥1,800 |
| ★ | Grilled romaine lettuce salad with poached egg
Raw ham and parmesan cheese
ロメヌレタスの焼きサラダ
ポーチドエッグと生ハム、パルメザンチーズ | ¥2,000 |
| | Pottobello mushroom
Mozzarella cheese gratin with rocket salad
おばけマッシュルーム（ジャンボブラウンマッシュルーム）とモッツァレラのグラティネ
ルッコラサラダを添えて | ¥2,100 |
| | Marinade trout orange-flavored
富士清流育ちくぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味 | ¥2,800 |
| ★ | Today's chef special carpaccio
各地の漁港より 本日のカルパッチョ | ¥2,800 |

Appetizer • Salad

- Sauteed duck foie gras with porcini velouté and Madeira sauce ¥2,800
鴨のフォアグラのポワレ (50g) ポルチーニ茸のブルーテとマデラソース
- ★ Foie gras terrine two kinds of confiture ¥3,000
フォアグラテリーヌ 2種のコンフィチュールのプレッセ 自家製プリオッシュ添え
- Pork pate with guindillas (chili pepper) ¥3,000
バスク豚のパテ
スペイン産甘唐辛子ギンディージャを添えて
- Assorted prosciutto and dried sausage ¥3,200
バイヨンヌ産生ハムとドライソーセージの盛り合わせ

Soup

- Minestrone Genova style ¥1,200
ミネストローネ ジェノバ風
- Today's potage ¥1,200
本日のポタージュ
- ★ French onion soup ¥1,500
オニオングラタンスープ

Risotto

Risotto-porcini mushrooms and bacon
("AGU PORK" Okinawa production), carbonara style

ポルチーニ茸と沖縄県産アグー豚のベーコン入りリゾット カルボナーラ仕立て

¥2,500

Grilled mushroom risotto with sauteed quail ,
Mushrooms puree and gravy sauce

キノコの焼きリゾット カイユのソテー添え キノコのピューレとヴィアンドのジュで

¥2,500

Pizza

Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,000

★ Pizza Quattro formaggio

クアトロフォルマッジオ

¥2,600

Vegetable pizza contain dairy products

ベジタブルピザ (チーズ使用)

¥3,000

V Dairy free Vegetable pizza

ベジタブルピザ オールベジタブル

¥3,000

Pasta

- Tagliolini Sea urchin and tomato cream sauce ¥2,800
タリオリーニ ウニとトマトのクリームソース
- ★ Linguini Peperoncino of Chinese cabbage and pork ribs with Shungiku Genova sauce ¥2,200
リングイーネ 白菜と豚バラ肉のペペロンチーノ 春菊のジェノバソースとともに
- Tagliatelle Spanish mackerel and nuts with tomato basil sauce ¥2,200
タリアテッレ サワラとナッツのトマトバジルソース
- Ravioli Scampi and scallops with soup ¥2,800
ラヴィオリ 手長海老と帆立貝のスープ仕立て

Seafood

- Today's chef special fish ¥3,000～
各地の漁港より シェフのひらめきで
- ★ Today's seafood bouillabaisse oasis garden style ¥7,800
“MINATO” 各地の漁港より冬の訪れ オアシス風フイヤベース
- Meuniere of skilfish ¥2,800
アブラボウズのムニエル
- Grilled karabinero shrimp lemon-flavored ¥4,500
スペイン産 カラビネロスのグリル レモン風味

Meat

Beef

Roasted Australia beef tenderloin	150g	¥4,000
オーストラリア産牛フィレ肉ロースト	250g	¥6,700
Roasted Japanese beef tenderloin	150g	¥7,000
国産牛フィレ肉ロースト	250g	¥12,000
Roasted Kuroge Wagyu sirloin	150g	¥9,500
黒毛和牛サーロインロースト	250g	¥15,800
★ Roasted Kuroge Wagyu tenderloin	150g	¥12,500
黒毛和牛フィレ肉ロースト	250g	¥21,000

Side vegetables with all beef dish

すべてのビーフプレートには温野菜が含まれております

Sauces

Red wine / Madeira

赤ワインソース/マデラソース

★ Chef's signature plate

シグネチャープレート

Dynamic meat (3 kinds) & vegetables selection

シェフのおすすめ厳選 3 種肉盛り合わせと焼き野菜

600g	¥9,000
1,000g	¥12,000
1,500g	¥17,000
2,000g	¥21,000

This dish will take 40 minutes to prepare. We hope you don't mind waiting.
※ご注文を頂いてから焼き上げますのでご提供に 40 分程度いただきます

Meat

Other meat

Grilled Fuji chicken with honey mustard sauce
静岡県富士宮産 富士鶏のグリル ハニーマスタードソース

¥3,000

Roasted lamb with mustard sauce
オーストラリア産 仔羊背肉のロースト マスタードソース

¥4,500

★ Today's chef special meat dish
本日のおすすめお肉料理 シェフのひらめきで

Market Value

★ Assorted Muscovy Duck with chestnut and honey sauce
北の大地より バルバリ種 鴨肉の盛り合わせ 栗のハチミツのソースで

¥28,000

This dish will take 40 minutes to prepare. We hope you don't mind waiting.
※ご注文を頂いてから焼き上げますのでご提供に 40 分程度いただきます

Sandwich ・ Burger

Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,400
Beef steak sandwich ビーフステーキサンドウィッチ	¥3,800
Gallery cheese burger with 2 types of cheese ギャラリーチーズバーガー (2種のチーズ)	¥2,800
Venison pate and bacon burger 北と南バーガー 北海道産蝦夷鹿肉のパテと沖縄県産アグー豚のベーコン フレッシュ野菜	¥3,000
★ Kuroge Wagyu burger 黒毛和牛バーガー	¥4,200

Dessert • Cheese

- Strawberry and Carrot Smoothie with Fennel gelato ¥1,200
莓と人参のスムージー フェンネルアイスとともに
- Tiramisu with Affogato ¥1,800
ティラミス アフォガードスタイル
- ★ Oasis Pancake Rosso e Bianco ¥2,400
オアシspanケーキ ロッソ エ ビアンコ
- Today's gelato ¥ 800
本日のジェラート
- Assorted cheese and dried fruit ¥2,800
チーズ盛り合わせ ドライフルーツ