

# 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。

# A la carte

## Appetizer/Salad

<b>Green salad</b> グリーンベジタブルサラダ	¥1,300
<b>Combination salad</b> 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
<b>Grilled romaine lettuce salad with poached egg</b> <b>Raw ham and parmesan cheese</b> 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
<b>Pottobello mushroom</b> <b>Mozzarella cheese gratin with rocket salad</b> 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
<b>Marinade trout orange-flavored</b> 富士清流育ちくぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味	¥2,800
<b>Today's chef special fish warm escabeche</b> 各地の漁港より できたて温製エスカベッシュ	¥2,800
<b>Pacific sauries,(Sanma) rillettes and squid tartar</b> 各地の漁港より 秋刀魚のリエットとイカのタルタル	¥2,800

## Appetizer/Salad

Assorted autumn smoking plate 秋薫る 燻製プレート ~ KUNSEI ~	¥2,800
Foie gras terrine and caramelized figs フォアグラのテリーヌ イチジクのキャラメリゼ	¥3,000
Pork pate with guindillas (chili pepper) 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	¥3,000
Assorted prosciutto and dried sausage バイヨンヌ産生ハムとドライソーセージの盛り合わせ	¥3,200

## Soup

Minestrone Genova style

ミネストローネ ジェノバ風

¥1,200

Today's potage

本日のポターージュ

¥1,200

## Risotto

Risotto-porcini mushrooms and bacon

("AGU PORK" Okinawa production), carbonara style

ボ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 risotto with marinated sea bream and fish soup stock

こんがり焼いたリゾット 真鯛のマリネ 魚貝の出汁とともに

¥2,500

## Pizza

Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,000

Pizza Calzone

カルツォーネ

¥2,400

Pizza Quattro formaggio

クアトロフォルマッジオ

¥2,600

## Pasta

- Tagliolini Agu pork and vegetable Napolitan-style** ¥2,200  
タリオリーニ アグー豚と野菜のナポリタン風
- Linguini Pacific sauries,(Sanma) and eggplant Genova-style** ¥2,200  
リングイーネ 秋刀魚と茄子のジェノバ風
- Tagliatelle with raw ham and chestnut (Yamaguri) cream sauce** ¥2,500  
タリアテッレ 生ハムと山栗のクリームソース
- Spaghetti white shrimp and turnip pepperoncino Yuzu pepper flavor** ¥2,500  
スパゲッティ 白海老と蕪のペペロンチーノ 柚子胡椒風味

## 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 platter** ¥5,800  
地中海ストウブ オアシスオーシャン “MINATO” 各地の漁港より
- Sautee scallops with risoni and seasonal vegetables made with soup** ¥3,000  
帆立貝のボワレ リゾーニと季節の野菜添え スープ仕立て
- Ray fin meuniere** ¥3,000  
“THE エイヒレ” エイヒレのムニエル
- 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

### Chef's signature plate

シグネチャープレート

### Dynamic meat (3kinds) & 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お時間を頂きます

### Sauces

Red wine / Mustard

赤ワインソース/マスタードソース

## Meat

### Other meat

Grilled Fuji chicken with caramelized nuts sauce bigarade ¥3,500

静岡県富士宮産 富士鶏のソテー ナッツのキャラメリゼ ビガラードソース

Reuleaux of lamb tapenade flavor with homemade sausage ¥4,500

オーストラリア産 仔羊背肉のルロー タブナード風味 自家製ソーセージ

French Label rouge veal pozharskie style with burnt butter sauce ¥7,000

フランス産ラベルルージュ 仔牛のポジャルスキー風 焦しバターソース

Fuji chicken with veloute sauce and lamb  
with French chataigne and mushroom encroute ¥9,800

富士鶏のブルーテと仔羊背肉のアンサンブル

フランス産シャテーニュと茸のアンクルート

**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お時間を頂きます

Wagyu beef in salt crus with warm vegetables ¥12,000

黒毛和牛の塩釜ドーム (500g) 農園より温野菜を添えて

**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お時間を頂きます

## Sandwich/Burger

<b>Clubhouse sandwich</b> クラブハウスサンドウィッチ	¥2,400
<b>Beef steak sandwich</b> ビーフステーキサンドウィッチ	¥3,800
<b>Gallery cheese burger with 2 types of cheese</b> ギャラリーチーズバーガー（2種のチーズ）	¥2,800
<b>Venison pate and bacon burger</b> 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
<b>Kuroge wagyu burger</b> 黒毛和牛バーガー	¥4,200



## Dessert/Cheese

<b>Caramelized apple with cardamom gelato</b> リンゴのキャラメリゼ カルダモンのジェラート添え	¥1,500
<b>Fig gelato and pecan nut crumble</b> イチジクのジェラートとピーカンナッツのクランブル	¥1,500
<b>Tiramisu OASIS GARDEN style</b> ティラミス オアシスガーデンスタイル	¥1,800
<b>Taro pancake autumn style</b> TARO パンケーキ オータム	¥2,400
<b>Today's gelato</b> 本日のジェラート	¥800
<b>Assorted cheese and dried fruit</b> チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥2,800