

Lunch

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。

Semi Buffet Style

セミbuffet

¥4,800

Appetizer and Dessert Buffet

buffetボードよりお好みの前菜とデザートをお取りください。(冷菜・温菜あり)

Your Choice of main dish

メインディッシュより1品、お選びください。

Coffee or Tea

コーヒー・紅茶

PASTA

Linguini Pacific sauries (Sanma) and eggplant Genova-style

リングイーネ 秋刀魚と茄子のジェノバ風

Tagliolini Agu pork and vegetable Napolitan-style

タリアリーニ アグー豚と野菜のナポリタン風

Spaghetti white shrimp and turnip pepperoncino Yuzu pepper flavor

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

Tagliatelle with raw ham and chestnut (Yamaguri) cream sauce

タリアッテレ 生ハムと山栗のクリームソース

PIZZA

Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ

Pizza Quattro formaggio

ピッツァ クアトロフォルマッジ

Today's chef special fish

各地の漁港よりシェフのひらめきで

Sauteed scallops with risoni and seasonal vegetables made with soup

帆立貝のポワレ リゾーニと季節の野菜添え スープ仕立て

Sauteed Fuji chicken with caramelized nuts , sauce bigarade

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

Sauteed beef tenderloin (Australia production) herb-crusted grilled with potager sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のポワレ 香草パン粉焼き ソースポタジェール

Kuroge Wagyu in salt crust (Limited menu)

黒毛和牛の塩釜焼き ※数量限定

French label rouge veal pozharskie style with burnt butter sauce

+¥2,000

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

Sauteed Japanese beef tenderloin (100g) with steamed vegetables

+¥4,000

With mustard sauce or red wine sauce

国産牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

マスタードソース または 赤ワインソース

Sauteed Kuroge Wagyu beef sirloin (150g) with steamed vegetables

+¥6,500

With mustard sauce or red wine sauce

黒毛和牛サーロインのソテー 温野菜添え (150g)

マスタードソース または 赤ワインソース

Sauteed Kuroge Wagyu beef tenderloin (100g) with steamed vegetables

+¥5,800

With mustard sauce or red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

マスタードソース または 赤ワインソース

A La Carte

Appetizer • Salad

Green salad ¥1,300

グリーンベジタブルサラダ

Combination salad ¥1,800

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）

Grilled romaine lettuce salad with poached egg ¥2,000

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

Pottobello mushroom ¥2,100

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

Marinede trout orange-flavored ¥2,800

富士清流育ちくぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味

Today's chef special fish warm escabeche ¥2,800

各地の漁港より できたて温製エスカベッシュ

Pacific sauries,(Sanma) rillettes and squid tartar ¥2,800

各地の漁港より 秋刀魚のリエットとイカのタルタル

Assorted autumn smoking plate ¥2,800
秋薫る 燻製プレート ~ KUNSEI ~

Foie gras terrine and caramelized figs ¥3,000
フォアグラのテリーヌ イチジクのキャラメリゼ

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

Risotto

Risotto-porcini mushrooms and bacon ¥2,500
("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

Grilled risotto with marinated sea bream and fish soup stock ¥2,500

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

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 各地の漁港より シェフのひらめきで	¥3,000～
Today's seafood platter 地中海ストウブ オアシスオーシャン “MINATO” 各地の漁港より	¥5,800
Scallops sautee with Risoni and seasonal vegetables made with soup 帆立貝のポワレ リゾーニと季節の野菜添え スープ仕立て	¥3,000
Grilled karabinero shrimp lemon-flavored スペイン産 カラビネロスのグリル レモン風味	¥4,500

Beef

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

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

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

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

Caramelized apple with cardamom gelato 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
Fig gelato and pecan nut crumble 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
Tiramisu OASIS GARDEN style ティラミス オアシスガーデンスタイル	¥1,800
Taro pancake autumn style TARO パンケーキ オータム	¥2,400
Today's gelato 本日のジェラート	¥800
Assorted cheese and dried fruit チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥2,800