

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。

“ 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。

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 Peperoncino of Chinese cabbage and pork ribs with Shungiku Genova sauce

リングイネ 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

Tagliolini Sea urchin and tomato cream sauce

タリアリーニ ウニとトマトのクリームソース

Ravioli Scampi and scallops with soup

ラヴィオリ 手長海老と帆立貝のスープ仕立て

Tagliatelle Spanish mackerel and nuts with tomato basil sauce

タリアテッレ サワラとナッツのトマトバジルソース

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

Meuniere of skilfish

アブラボウズのムニエル サラダ仕立て

Fuji chicken 2 kinds of taste. Chaud froid lime flavoured and Warm moist breast

静岡県 富士宮産 富士鶏胸肉2種の味わい ライム風味のショーフロワとしっかりと仕上げた温製胸肉

Sauteed beef tenderloin (Australia production) Charlemagne with Madeira sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉のシャルルマーニュ風 マデラソース

Stewed Wagyu beef (Limited menu)

和牛の赤ワイン煮 季節野菜のフォンダン添え

※数量限定

Braised wild boar meat with blue grain pepper sauce (Limited menu)

サングリエ(猪肉)のブレゼ 青粒胡椒ソースとマロンのクーリーで

※数量限定

Grilled shorthorn cattle loin (Australia production)

+ ¥4,000

With nuts flavored (Limited menu)

オーストラリア産 短角牛ロース肉のあぶり焼き ナッツの香り

※数量限定

Sauteed Japanese beef tenderloin (100g) with steamed vegetables

+ ¥4,000

With Madeira sauce or red wine sauce

国産牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

マデラソース または 赤ワインソース

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

+ ¥6,500

With Madeira sauce or red wine sauce

黒毛和牛サーロインのソテー 温野菜添え (150g)

マデラソース または 赤ワインソース

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

+ ¥5,800

With Madeira sauce or red wine sauce

黒毛和牛フィレ肉のソテー 温野菜添え (100g)

マデラソース または 赤ワインソース

A La Carte

Appetizer • Salad

- | | | |
|----------|--|--------|
| V | Green salad
グリーンベジタブルサラダ | ¥1,300 |
| V | 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 |
| | Marinede 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 |

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 自家製ブリオッシュ添え

★ 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 ¥2,500
キノコの焼きリゾット カイコのソテー添え キノコのピューレとヴィアンドのジュで

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

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

¥3,500

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

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

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