



南魚沼産こしひかりを使用しております。

Our rice is MINAMI UONUMA KOSHIHIKARI.

お寿司では、新潟産こしひかりを使用しております。

Our SUSHI rice is NIIGATA KOSHIHIKARI.

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)

お持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

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

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。

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.

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

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

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。

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

表記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。

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

蒼煌～SOARA～

(夜懷石 Dinner Course)

¥ 2 5, 0 0 0

前菜 ZENSAI

ふぐ皮粒醤油と胡麻のトス トマト アボカド 貝割菜
スモークサーモンとクリームチーズのマリネ 生ハム ブロッコリー
三種のピンチョス

[黒米と車海老キムチ漬け 野沢菜 イベリコ豚角煮とポテトサラダ うずら卵
鶏照り焼きサンド ピクルス ガリ]

Blowfish with soy sauce & sesame Tomato, Avocado, Radish sprouts.
Smoked Salmon Marinated & cream cheese, Raw Ham, Broccoli.
3 kinds of Pintxos

[Black Rice & Kimchi Prawn Nozawana Stewed Iberian Pig & Potato salad Quail Eggs
Teriyaki chicken sand, Pickles, Pickled Ginger]

お椀 WAN

カシューナッツ真丈コンソメスープ
菜の花 竹の子 京人参 合鴨
Cashew Nuts with fish dumpling consomme soup.
Canola Flower, Bamboo sprout, Carrot, Duck.

温物 ONMONO

ふぐ唐揚げ レタス チリソース 春巻
Fried Blowfish, Lettuce, Chili sauce, Spring Roll.

造り TSUKURI

スペイン産カラビネーロサラダ タルタル 生雲丹 キャビア 唐すみ
ふぐ葱巻ポン酢

Carabinero salad, Tartar sauce, Raw sea urchin, Caviar, Dried Mullet Roe.
Green Onion in Blowfish wrapped with Ponzu Sause.

煮物 NIMONO

干し鮑と真鱈白子くず煮 添え野菜
Dried Abalone & Boiled cod and Roe. Vegetables.

焼物 YAKIMONO

和牛フィレステーキ 焼野菜
アボカドと帆立貝グラタン
Japanese Fillet Beef Steak, Vegetables.
Avocado & Scallop Gratin.

食事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁
Assorted Sushi / Miso Soup

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート
Today's Dessert From OASIS GARDEN

蒼天～SOUTEN～

(夜懷石 Dinner Course)

¥ 20,000

前菜 ZENSAI

ふぐ皮粒醤油と胡麻のトス トマト アボカド 貝割菜
スモークサーモンとクリームチーズのマリネ 生ハム ブロccoli
三種のピンチョス

[黒米と車海老キムチ漬け 野沢菜 イベリコ豚角煮とポテトサラダ うずら卵
鶏照り焼きサンド ピクルス ガリ]

Blowfish with soy sauce & sesame Tomato, Avocado, Radish sprouts.
Marinated salmon & cream cheese Raw Ham, Broccoli.
3kinds of Pintxos

[Black Rice & Kimchi Prawn Nozawana. Stewed Iberian Pig & Potato salad Quail Eggs]
Teriyaki chicken sand, Pickles, Pickled Ginger

吸物 WAN

デミグラスのスープ蒸し

モッツアレラチーズ 竹の子 ベーコン じゃが芋ソース掛け

Steamed Demi Glace soup.
Mozzarella Cheese, Bamboo sprout, Bacon, Potato sauce

造り TSUKURI

鮪梅香味づけ 鮪すりおろし玉葱づけ 白身魚生姜オイル和え 妻野菜

Plum sauce Tuna, Tuna with grated onion, Ginger Oil white fish, Vegetables

煮物 NIMONO

ふぐフライチリソース 海老芋 蓮根 絹豆腐 青葱

Fried Blowfish with chili sauce, Shrimp potato, Lotus root, Tofu, Green onions.

口直し KUCHINAOSHI

柚子と甘酒グラニテ 刻み茗荷

Citrus & Sweet sake Granite, Japanese Ginger

焼物 YAKIMONO

和牛ステーキと焼伊勢海老のバーベキュー野菜ソース掛け
焼鮑 焼野菜

Japanese Beef steak with Grilled spiny lobster Barbeque Vegetables sauce.
Grilled Abalone, Vegetables

食事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Assorted Sushi / Miso Soup

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート

Today's Dessert From OASIS GARDEN

銀彩～GINSAI～

(夜懷石 Dinner Course)

¥15,000

前菜 ZENSAI

ズワイ蟹とセリの芥子浸し 生海苔
レーズンバターと慈姑のムース 飾り野菜 ラム酒エスプーマ
スモークサーモンとクリームチーズのマリネ 生ハム ブロッコリー

Snow Crab & Japanese Parsley in Mustard, Raw seaweed.
Raisin Butter & Arrowhead Mousse, Vegetables, Rum Esupuma.
Marinated smoke salmon & Cream cheese, Raw Ham, Broccoli.

お椀 WAN

蕪のポタージュ

ベーコンの真丈 菜の花 京人参 クルトン ブラックペッパー

Turnip Potage
Bacon with fish dumpling, Canola Flower, Carrot, Crouton, Black Pepper.

造り TSUKURI

お造り四種盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油

Assorted Sashimi, Vegetables, Wasabi, Soy sauce.

煮物 NIMONO

鱈ジンジャー蒸し葱味噌ソース掛け
レタス もやし 春巻皮 トマト 白子揚げ

Steamed Ginger Cod with Green Onion Miso sauce.
Lettuce, Bean Sprout, Spring Roll skin, Tomato, Fried soft Roe

温物 ONMONO

和牛ミンチ湯葉揚げ ポテトサラダ 辛味ソース
ふぐ柚香焼 添え野菜

Fried Japanese Minced Beef with Tofu skin, Potato salad, Flavor Spicy sauce,
Grilled Yuzu flavor Blowfish, Vegetables.

蒸物 MUSHIMONO

デミグラスのスープ蒸し

モッツァレラチーズ 竹の子 ベーコン ジャガ芋ソース掛け

Steamed Demi Glace soup.
Mozzarella cheese, Bamboo sprout, Bacon, Potato sauce.

食事 SHOKUJI

帆立貝とミネストローネスープ炊き込みご飯 大江戸甘味噌赤出汁 香の物

Scallop & Minestrone Rice, Miso soup, Japanese pickles.

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート

Today's Dessert From OASIS GARDEN

アラカルト

A La Carte

冷菜

Cold Dishes

| | |
|--|---------|
| お造り 五種盛り合わせ Assorted 5kind of sashimi | ¥ 5,000 |
| 白身魚と生そばのカルパッチョ キャビアと野菜の飾り White fish Carpaccio with Soba | ¥ 2,500 |
| 鱈白子ポン酢 添え野菜 Soft cod roe with Ponzu Vinegar, Vegetables. | ¥ 2,400 |
| 炙りサーモンのタルタル Seared salmon with tartar | ¥ 2,200 |
| ふぐ皮粒醤油和え アボカド トマト Blowfish with soy sauce & sesame, Avocado, Tomato | ¥ 1,800 |
| 烏賊塩辛と蛍烏賊沖漬 Salted squid guts & Firefly squid Oki pickled | ¥ 1,500 |
| ずわい蟹と青菜のお浸し Boiled snow crab and Green Vegetable | ¥ 1,200 |
| 水雲酢／グレープフルーツビネガー Mozuku seaweed | ¥ 1,200 |

アラカルト

A La Carte

サラダ

Salad

鱈場蟹と水菜のサラダ／山葵ドレッシング

King Crab & Mizuna Salad /Wasabi dressing

¥ 3,200

ブラッティーナチーズと豆腐のサラダ／梅ドレッシング

Burratina cheese & Tofu Salad /Plum dressing

¥ 2,600

ホールポテトサラダ／胡麻ドレッシング

Potato salad /Sesame dressing

¥ 2,200

パン

Bread

霧島豚カツパン

Pork Cutlet Sandwich

¥ 1,800

海老チリカツパン

Shrimp Cutlet Sandwich

¥ 1,800

アラカルト

A La Carte

温物

Hot Dishes

| | |
|---|---------|
| イベリコ豚角煮 ドラゴンフルーツ黒酢ソース Deep-Fried Iberian Pork with Black vinegar | ¥ 3,600 |
| 白い卵の出汁巻き玉子 (生雲丹・キャビア) White rolled egg omelet | ¥ 3,200 |
| フォアグラ茶碗蒸し ぽん酢餡 Foie-gras Steamed White egg custard | ¥ 2,200 |
| ズワイ蟹と茄子揚げ出し豆腐 Deep-fried Tofu with crab and egg plant | ¥ 1,800 |
| 生帆立貝入りアボカド味噌チーズグラタン Abocado Cheese gratin | ¥ 1,800 |
| 本日の吸い物 Today's soup | ¥ 1,500 |

アラカルト

A La Carte

焼物

Grilled Dishes

| | |
|--|---------|
| 伊勢海老二色グリルー折 (生雲丹・ポテトサラダ) Grilled spiny lobster with sea urchin & potato salad | ¥10,000 |
| スペイン産カラビネーロ生雲丹焼と添えサラダ Grilled sea urchin on Spanish Karabinero with Sald | ¥5,000 |
| うなぎ蒲焼きと焼野菜の飾り Broiled eel | ¥4,500 |
| 骨付き仔羊オレンジ焼 Grilled Orange Lamb | ¥2,800 |
| 金目鯛干物 Splendid alfonsino dried fish | ¥2,500 |
| 焼鶏五種盛り (岩手県産いわい鶏4本と軟骨入りつくね串1本) Assorted Grilled Chicken | ¥2,400 |
| 本日の焼物 Today's grilled dish | ¥2,000 |
| エイヒレのあぶり トリュフ塩添え Seared Ray Fin | ¥1,500 |

アラカルト

A La Carte

揚物

Deep-Fries Dishes

| | |
|---|---------|
| 車海老と野菜天婦羅盛り合わせ Prawn & Vegetables Tempura | ¥ 5,000 |
| 伊勢海老 三味揚げ (梅・カレー・海苔) Fried spiny lobster(Plum, Curry, Seaweed) | ¥ 5,000 |
| スペイン産カラビネーロカダイフ巻揚げ 黒酢ソースディップ Carabinero shrimp Deep-Fried with sweet black vinegar dip | ¥ 4,500 |
| ふぐ唐揚げ Fried Blowfish | ¥ 3,600 |
| 野菜天婦羅盛り合わせ Vegetables Tempura | ¥ 3,000 |
| 海老のフライ しば漬け入りタルタルソース Deep-Fried prawn with pickled vegetable tartar sauce | ¥ 2,800 |
| 蝦夷鮑の天婦羅 Ezo Abalone Tempura | ¥ 2,700 |
| 霧島豚とんかつ Kirishima pork Cutlet | ¥ 1,800 |
| 岩手県産いわい鶏のもも唐揚げ ミモレットチーズ掛け Fried Chicken. Mimolette cheese hanging. | ¥ 1,800 |
| フライドポテトと蛸唐揚げ French fries and octopus fried | ¥ 1,400 |

アラカルト

A La Carte

鉄板焼

Teppanyaki

| | |
|---|---------|
| 黒毛和牛特上ロース 150g Japanese Beef Special Sirloin | ¥11,000 |
| 黒毛和牛特上フィレ 100g Japanese Beef Special Fillet | ¥11,000 |
| 黒毛和牛ロース 150g Japanese Beef Sirloin | ¥8,000 |
| 黒毛和牛フィレ 100g Japanese Beef Fillet | ¥8,000 |

アラカルト

A La Carte

ロール寿司

Roll Sushi

カルフォルニアロール

¥2,000

California Roll

蟹 胡瓜 アボカド トピコ
crab / cucumber / Avocado / fryingfish roe

フィラデルフィアロール

¥1,800

Philadelphia Roll

サーモン クリームチーズ アボカド
salmon / cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール

¥1,800

Spicy Tuna Roll

鮪 胡瓜 スパイシーソース
Tuna / cucumber / Spicy source

アラカルト A La Carte

寿司 Sushi

大とろ
Fatty tuna
¥1,900

中とろ
Medium Fatty tuna
¥1,600

赤身
Tuna
¥1,000

赤身づけ
Tuna pickled in soy sauce
¥1,000

鯛
Sea bream
¥1,100

鯖
Mackerel
¥650

松皮鰈昆布
Kombu-Sandwiched Flatfish
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥650

こはだ
Gizzard Fish
¥650

鯔
Horse mackerel
¥750

金目鯛
Splendid alfonso
¥800

いか
Squid
¥750

たこ
Octopus
¥650

車海老
Kuruma prawn
¥1,300

鮑
Abalone
¥1,500

煮蛤
Clam
¥1,200

みる貝
Geoduck
¥1,600

つぶ貝
Tubu shellfish
¥900

帆立
Scallop
¥900

ずわい蟹
Snow Clam
¥1,200

穴子
Sea eel
¥900

生雲丹
Sea urchin
¥1,500

いくら
Salmon roe
¥950

子持昆布
Herring roe on kelp
¥650

玉子
Japanese omlet
¥600

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥2,900

ねぎとろ巻
Fatty tuna and leek roll
¥2,900

鉄火巻
Tuna roll
¥1,500

芽葱
Green onion sprouts
¥600

かつば巻
Cucumber roll
¥650

新香巻
Pickle roll
¥650

かんぴょう巻
Gourd strip roll
¥650

アラカルト

A La Carte

食事

Shokuji

うな重 (吸い物・香の物)
Grilled eel on rice box

¥ 5,500

ずわい蟹 玉子雑炊
Rice soup with crab and egg

¥ 1,800

鮭茶漬
Rice with Green tea (Salmon)

¥ 1,500

鱈子茶漬
Rice with Green tea (Cod roe)

¥ 1,500

梅茶漬
Rice with Green tea (Plum)

¥ 1,500

大江戸そば (冷製または温製)
OEDO Soba (Cold or Hot)

冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
(Cold) (Hot)

稲庭うどん (冷製または温製)
INANIWA Udon (Cold or Hot)

冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
(Cold) (Hot)

食事セット (南魚沼産こしひかり・味噌汁・香の物)
Meal Set

¥ 1,200

デザート

Dessert

フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits

¥ 1,500

本日のデザート
Today's Dessert

¥ 1,200

あんみつ
ANMITSU

¥ 1,200

焼餅おしるこ
Sweet Red bean soup

¥ 1,200