



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 marker

表記料金には消費税が含まれております。
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)

¥25,000

前菜 ZENSAI

イベリコ豚と木の子のデミグラスソース掛け
紫水菜と蒸し雲丹の味噌浸し
ラ・フランスのムース マスカルポーネソース 柿 紫芋 アボカド
Iberico Pork & Mushroom with Demiglace Sauce
Purple Mizuna & Sea Urchin in Miso
La France Mousse

吸物 WAN

松茸コンソメ土瓶蒸し
松茸 牛タン柔煮 人参 三ツ葉 コンキリエ ライム 銀杏
Matsutake Mushroom steam-boiled in Consommé soup

造り TSUKURI

鮪梅香じめ 白身魚 アメリカンロブスター タルタルソース添え
妻野菜 山葵醤油
Plum tuna White fish American lobster tartar sauce

煮物 NIMONO

ピジョン朴葉トマト味噌煮 チーズ香味ソース 添え野菜
Steamed Pigeon leaves with tomato miso
Cheese sauce vegetables

口直し KUCHINAOSHI

八海山甘酒のグラニテ 穂じそ
Sweet sake Granite

焼物 YAKIMONO

スペイン産カラビネーロ 甘黒酢ドラゴンフルーツ窯ディップ
栄螺大江戸味噌煮 プロヴァンスバター
松茸和牛巻
Carabinero shrimp with sweet black vinegar Dragon fruit dip
Grilled turban shell with miso Provence butter
Matsutake mushroom rapped with Grilled Japanese beef

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

イベリコ豚と木の子のデミグラスソース掛け
紫水菜と蒸し雲丹の味噌浸し
ラ・フランスのムース マスカルポーネソース 柿 紫芋 アボカド
Iberico Pork & Mushroom with Demiglace Sauce
Purple Mizuna & Sea Urchin in Miso
La France Mousse

吸物 WAN

松茸コンソメ土瓶蒸し
松茸 牛タン柔煮 人参 三ツ葉 コンキリエ ライム 銀杏
Matsutake Mushroom steam-boiled in Consommé soup

お造り TSUKURI

鮪とろ身 水蛸と九条葱カルパッチョ
飾り野菜 本山葵 醤油 揚春巻 海苔 ポン酢出汁
Fatty-tuna, Octopus & Green Onion Carpaccio

煮物 NIMONO

伊勢海老黒酢煮
青梗菜 丸南瓜 帆立貝 エリンギ茸 姫人参 車海老 カダイフ
Lobster boiled in Black Vinegar

口直し KUCHINAOSHI

八海山甘酒のグラニテ 穂じそ
Sweet sake Granite

焼物 YAKIMONO

和牛ステーキ 焼野菜 西洋わさびソース
蝦夷鮑香味フライ タルタルソース ゴールデンドラゴン
Grilled Japanese Steak, Vegetables
Deep-Fried Ezo Abalone / Tartar sauce

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

クラムチャウダーエスプーマ マッシュポテト 揚げ銀杏 焼目帆立貝
パンコントマテ 生ハム オリーブオイル チーズ味噌漬
松茸と春菊の蟹味噌浸し ずわい蟹
Clam Chowder Espuma
Pan con tomate
Matsutake Mushroom and Crown Daisy with Crab Miso

お椀 WAN

竹炭とマッシュルームの真丈
温製トマトスープ ムール貝黄味揚げ
Bamboo Charcoal and Mushroom Soup

お造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油
Assorted Sashimi

煮物 NIMONO

金目鯛梅香燕らスチーム
紅葉人参 いちよう丸十 栗 九条葱 菊花柚子ソース掛け
Steamed Plum flavored Kinmedai Fish and Turnip

焼物 YAKIMONO

栄螺大江戸味噌つぼ焼 プロヴァンスバター
仔羊オレンジ焼 添え野菜 チリソース
Grilled Turban Shell with Miso
Grilled Orange Lamb

蒸物 MUSHIMONO

フォアグラの小茶碗蒸し ポン酢ソース
Foie Gras Steamed Egg Custard

食事 SHOKUJI

蛸コンソメ炊き込みご飯 大江戸甘味噌赤出汁 香の物
Octopus Consomme 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

前菜

Appetizer

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
揚銀杏とチーズフライ Ginkgo nut and Cheese fry	¥ 1,800
エイヒレのあぶり トリュフ塩添え Seared Ray Fin	¥ 1,500
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／グレープフルーツピネガー Mozuku seaweed	¥ 1,200

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

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
炙りサーモンのタルタル Seared salmon with tartar	¥ 2,200
水蛸ポン酢オリーブオイル掛け 添え野菜 Octopus with Ponzu sauce and Olive oil	¥ 2,400

温物

Hot Dishes

金目鯛梅香燕ら蒸し Steamed Plum flavored Kinmedai Fish and Turnip	¥ 3,600
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
本日のお吸い物 Today's soup	¥ 1,500
骨付き揚げフランク フライドポテト添え Fried pork with born	¥ 1,400

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
骨付き仔羊味噌漬け焼き スモークの香り Lamb miso grilled	¥2,800
秋刀魚塩焼き Salt-grilled saury	¥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
本日の焼き魚 Today's Grilled Fish	¥2,000
生帆立貝入りアボカド味噌チーズグラタン Abocado Cheese gratin	¥1,800

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
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	¥ 1,800

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 prime 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

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

真羽太
Grouper
¥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

鯷
Horse mackerel
¥750

鰹
Bonito
¥800

いか
Squid
¥750

たこ
Octopus
¥650

車海老
Kuruma prawn
¥1,300

鮑
Abalone
¥1,500

煮鮑
Cooked Abalone
¥1,500

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

かっぱ巻
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

ロール寿司

Roll Sushi

カリフォルニアロール

California Roll

¥2,000

蟹 胡瓜 アボカド トビコ
crab / cucumber / Avocado / fryingfish roe

フィラデルフィアロール

Philadelphia Roll

¥1,800

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

Spicy Tuna Roll

¥1,800

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

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
霧島豚カツサンド Pork Cutlet Sandwich	¥ 1,800
海老チリカツサンド Shrimp Cutlet Sandwich	¥ 1,800
ずわい蟹 玉子雑炊 Rice soup with crab and egg	¥ 1,800
お茶漬け (鮭または鱈子または梅) Rice with Green tea (Salmon or Cod roe or Plum)	¥ 1,500
大江戸そば (冷製または温製) OEEDO Soba(Cold or Hot)	冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
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
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

本日のデザート Today's Dessert	¥ 1,200
----------------------------	---------