



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.

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.

下記7品目食物アレルギーのあるお客さまは、係りにお申し出ください。

厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、

すべての食材を同一環境で調理しております。

Please inform us if you have food allergies to below 7 ingredients.

Please be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.



開業一周年記念 蒼天～SOUTEN～

¥20,000

[シャンパン Champagne]

前菜 ZENSAI

玉蜀黍と金木犀のムース
金時草と海月お浸し ずわい蟹 夏草花
焼目グリーンアスパラガスとポテトの味わい
(生ハムとミモレットチーズ 車海老キャビア梅香ソース 蝦夷鮑黒胡椒ソース)
Mousse of Corn and Fragrant Olive
Vinegar Green Vegetables and Jellyfish
Taste of Mimolette Cheese , Grilled Asparagus and Potato with Plum Sauce

冷鉢 WAN

稲庭うどん胡麻スープと鶏味噌そぼろ
トマト 貝割れ菜 天玉 辣油
Sesami soup udon and minced miso chicken

お造り TSUKURI

お造り三種盛り合わせ
妻野菜 本山葵 シャーベット醤油
Assorted Sashimi

煮物 NIMONO

霧島豚ロースチーズカツ
骨付きフランクのスチーム 添え野菜 味噌デミグラスソース
Flavor of Miso , Cheese in Fried Pork Cutlet / Franc with born

焼物 YAKIMONO

和牛ステーキ鉄板焼 甘黒酢ドラゴンフルーツソース
Japanese beef steak and with Burdock's Sauce

揚物 AGEMONO

カラビネーロ竹炭天婦羅 タルタルソース 岩塩
Carabinero shrimp tempura

食事 SHOKUJI

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

デザート DESSERT

ジンジャープリン フルーツ盛り合わせ
Ginger pudding / Assorted Fruits

蒼煌～SOARA～

(夜懷石 Dinner Course)

¥25,000

前菜 ZENSAI

玉蜀黍と金木犀のムース ソイソルト
焼目グリーンアスパラガスとポテトの味わい
(生ハムとミモレットチーズ 車海老キャビア梅香ソース 蝦夷鮑とトマト 黒胡椒ソース)
金時草と海月お浸し 夏草花 蟹身
Mousse of Corn and Fragrant Olive
Taste of Mimolette Cheese , Grilled Asparagus and Potato with Plum Sauce
Vinegar Green Vegetables and Jellyfish

お椀 WAN

鱧ソフトフライと冷製トマトスープ 素麺
Fried Pike conger in Cold Tomato soup

煮物 NIMONO

吉浜産干し鮑香味スチーム
ヤングコーン じゃが芋 色目野菜
Steamed Dry Abalone from IWATE , Taste of curry

造り TSUKURI

国産伊勢海老サラダ
お造り盛り合わせ 妻野菜 シャーベット醤油
Japanese lobster's salad and Assorted Sashimi

焼物 YAKIMONO

和牛フィレ肉鉄板焼 焼野菜 骨付きフランク チリソース
順菜酢 トマト 胡瓜 コーン
Japanese Fillet beef steak and Grilled Vegetables
Grilled Franc with bone Chili sauce

揚物 AGEMONO

スペイン産カラビネーロ磯辺揚げ タルタルソース 岩塩 レモン
Fried Spanish Karabineros with 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 and 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

無花果南高梅ソース 合鴨白蒸し 青リンゴ 揚春巻
トマトのムース ヤングコーン グリーンアスパラガス ベーコン
糸うり胡麻浸し 煎り鮑 貝割れ 夏草花
Plum's sauce on Figs
Many Vegetables in Cold tomato Mousse
Vinegar Dumpling and Abalone

お椀 WAN

枝豆ポタージュ
赤しば漬け 玉蜀黍バター
Potage of Green soybeans

お造り TSUKURI

鱧湯引きとお造り盛り合わせ 妻野菜 山葵 醤油 梅肉醤油
Assorted Sashimi

煮物 NIMONO

牛タンスモークの味噌デミグラスソース掛け 焦がしチーズ
茄子 じゃが芋 小玉葱 マカロニ ブッキーニ
Smoked Beef Tongue with Miso and demiglas sauce

焼物 YAKIMONO

国産うなぎ揚げ焼き豆腐 飾り野菜 順菜酢
Grilled Tofu and Fried Japanese eel

蒸物 MUSHIMONO

甘鯛かぶら蒸し
柚子ソース
Steamed Fish and grated turnip with Yuzu sauce

食事 SHOKUJI

玉蜀黍ご飯 大江戸甘味噌赤出汁 香の物
Rice cooked with corn / 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

鱧黒酢のエスカベッシュ ¥ 1,800
Pike conger black vinegar of Escabeche

エイヒレのあぶり トリュフ塩添え ¥ 1,500
Seared Ray Fin

烏賊塩辛と蛍烏賊沖漬 ¥ 1,500
Salted squid guts & Firefly squid Oki pickled

ずわい蟹と青菜のお浸し ¥ 1,200
Boiled snow crab and Green Vegetable

水雲酢／グレープフルーツビネガー ¥ 1,200
Mozuku seaweed

サラダ

Salad

鱈場蟹と水菜のサラダ／山葵ドレッシング ¥ 3,200
King Crab & Mizuna Salad /Wasabi dressing

ブラッティーナチーズと豆腐のサラダ／梅ドレッシング ¥ 2,600
Burratina cheese & Tofu Salad /Plum dressing

ホールポテトサラダ／胡麻ドレッシング ¥ 2,200
Potato salad /Sesame dressing

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
鱧湯引き 梅肉醤油 Pike conger	¥ 2,400

温物

Hot Dishes

霧島豚ロースチーズ揚げ Cheese in Fried Pork Cutlet	¥ 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 ぼん酢餡 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
枝豆塩茹で トリュフトス Edamame Green beans with Truffle salt	¥ 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
骨付き子羊味噌漬け焼き スモークの香り Lamb miso grilled	¥2,800
甘鯛塩焼き Grilled Tilefish	¥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
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

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

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

真鯛
Flathead
¥1,100

伊佐木
Grunt
¥1,100

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

鮎酢
Sweet fish
¥600

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) ¥ 5,500
Grilled eel on rice box

霧島豚カツサンド ¥ 1,800
Pork Cutlet Sandwich

海老チリカツサンド ¥ 1,800
Shrimp Cutlet Sandwich

ずわい蟹 玉子雑炊 ¥ 1,800
Rice soup with crab and egg

お茶漬け (鮭または鱈子または梅) ¥ 1,500
Rice with Green tea (Salmon or Cod roe or Plum)

大江戸そば (冷製または温製) 冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
OEDO Soba (Cold or Hot)

稲庭うどん (冷製または温製) 冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
INANIWA Udon (Cold or Hot)

食事セット (南魚沼産こしひかり・味噌汁・香の物) ¥ 1,200
Meal Set

デザート

Dessert

本日のデザート ¥ 1,200
Today's Dessert