



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.

瑠璃～ RURI～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 22,000

前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizer

お造り TSUKURI

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

焼物 YAKIMONO

本日の焼魚

Today's Grilled Fish

鉢物 HACHIMONO

本日のおすすめ品

Today's Recommended

揚物 AGEMONO

本日のかき揚げ

Today's Mixed Tempura

握り寿司 NIGIRISUSHI

中とろ 大とろ炙り 白身昆布締め 雲丹 烏賊
赤貝またはみる貝 車海老 煮鮑または煮蛤 光物 穴子

Medium Fatty tuna. Fatty tuna. Kombu-Sandwiched White fish. Sea urchin. Squid

Ark shell or Geoduck. Kuruma prawn. Abalone or Clam Light products. Sea eel

お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

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

水晶～ SUISSYOU～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 1 8 , 0 0 0

前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizer

お造り TSUKURI

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

握り NIGIRISUSHI

白身昆布締め 赤身漬け 雲丹

Kombu-Sandwiched White fish Tuna pickled in soy sauce Sea urchin

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef steak

握り NIGIRISUSHI

烏賊 貝類 大とろ 光物 車海老 いくら 穴子

Squid Shellfish Fatty tuna Light products Kuruma prawn Salmon roe Sea eel

お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

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

琥珀～ KOHAKU～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 1 4 , 0 0 0

前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizers three

お造り TSUKURI

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

焼物 YAKIMONO

本日の焼魚

Today's Grilled Fish

握り寿司 NIGIRISUSHI

中とろ 赤身漬け 白身昆布締め 雲丹 烏賊
いくら 車海老 貝類 光物 穴子

Medium Fatty tuna. Tuna pickled in soy sauce. Sea urchin. Squid.

Salmon roe. Kuruma prawn. Shellfish. Light products. Light products. Sea eel

お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

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

翡翠～ HISUI～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥ 7,000

小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small bowl

握り寿司 NIGIRISUSHI

大とろ 中とろ 白身昆布締め 白身 烏賊 いくら 車海老
貝類 光物 穴子 漬鮭鉄火巻

Fatty tuna. Medium Fatty tuna. Kombu-Sandwiched White fish. White fish .Squid. Salmon roe. Kuruma prawn.
Shellfish.Light products. Light.products. Sea eel. Tuna pickled in soy sauce roll

お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

Miso Soup

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 トビコ
crab / cucumber / Avocado / flyingfish 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

鯷
Horse mackerel
¥750

金目鯛
Spendid alfonsino
¥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

かっぱ巻
Cucumber roll
¥650

新香巻
Pickle roll
¥650

かんぴょう巻
Gourd strip roll
¥650