



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(13%)を加算させていただきます。  
Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

# 瑠璃～ RURI～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 2 2 , 0 0 0

## 前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizer

## 造り TSUKURI

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

## 蒸物 MUSHIMONO

茶碗蒸し

Steamed white egg custard

## 握り NIGIRISUSHI

白身昆布締め 赤身漬け 煮鮑または煮蛤

Kombu-Sandwiched White fish. Tuna pickled in soy sauce Abalone or Clam

## 焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef steak

## 握り NIGIRISUSHI

大とろ 光物 車海老

Fatty tuna. Light products Kuruma prawn

## 揚物 AGEMONO

本日の天婦羅

Today's Tempura

## 握り NIGIRISUSHI

雲丹 烏賊 赤貝またはみる貝 穴子

Sea urchin. Squid. Ark shell or Geoduck. 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 TSUKURI

お造り四種盛り合わせ 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

松皮鰈昆布〆  
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

さより  
Halfbeak  
¥750

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