

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.



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

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 ¥ 2,500
White fish Carpaccio with Soba

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

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

鯆
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

鉄板焼

Teppanyaki

黒毛和牛特上ロース 150g ¥11,000
Japanese Beef prime Sirloin

黒毛和牛特上フィレ 100g ¥11,000
Japanese Beef prime Fillet

黒毛和牛ロース 150g ¥8,000
Japanese Beef Sirloin

黒毛和牛フィレ 100g ¥8,000
Japanese Beef Fillet