



南魚沼産こしひかりを使用しております。
Our rice is MINAMI UONUMA 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.



えび Shrimp	かに Crab	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
海老	蟹	麦	そば	卵	牛乳	豆蔻
蝦	蟹	小麦	蕎麦	蛋	奶	花生
蝦	蟹	小麦	蕎麦	蛋	奶	花生

葵

AOI

¥19,000

本日の前菜

Today's Appetizer

フォアグラソテー

Foie gras saute

鰹鉄板焼たたきサラダ

Today's Fish with

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef Steak

フィレ100g またはロース150g

Fillet or Sirloin

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Assorted Sushi / Miso soup

または

or

冷製 稲庭うどん

INANIWA Udon

本日のデザート

(オアシスガーデン パティシエより)

Today's Dessert From OASIS GARDEN

コーヒー

Coffee

紀尾井コース

KIOI Course

¥32,000

フォアグラソテー

Foie gras saute

本日のお造り三種盛り合わせ

Assorted 3kinds of Sashimi

サラダ

Salad

活鮑鉄板焼 香草トマト入りバターソース

Abalone with Herb Tomato Butter Sauce

活車海老鉄板焼 藻塩とレモン添え

Japanese Prawn

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

特上銘柄和牛ステーキ

フィレ100 g または ロース150 g

Premium Japanese Steak Fillet or Sirloin

南魚沼産こしひかり または ガーリックライス

Rice or Garlic Rice

香の物／お椀

Pickles/Miso soup

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

コーヒー

Coffee

活鮑&黒毛和牛コース

Abalone&JapaneseBeef Course

¥23,000

本日の前菜

Today's Appetizer

フォアグラソテー

Foie gras saute

サラダ

Salad

活鮑鉄板焼 香草トマト入りバターソース

Abalone with Herb Tomato Butter Sauce

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

黒毛和牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Japanese Beef Steak Fillet or Sirloin

南魚沼産こしひかり または ガーリックライス

Rice or Garlic rice

香の物／お椀

Pickles/Miso soup

本日のデザート

(オアシスガーデン パティシエより)

Dessert

コーヒー

Coffee

特上銘柄和牛コース

Premium Japanese Beef Course

¥18,000

本日の前菜

Today's Appetizer

サラダ

Salad

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

特上銘柄和牛ステーキ

Premium Japanese Beef Steak

フィレ100g または ロース150g

Fillet or Sirloin

南魚沼産こしひかり または ガーリックライス

Rice or Garlic rice

香の物／お椀

Pickles/Miso soup

本日のデザート

(オアシスガーデン パティシエより)

Dessert

コーヒー

Coffee

黒毛和牛コース

Japanese Beef Course

¥14,000

本日の前菜

Today's Appetizer

サラダ

Salad

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef Steak

フィレ100g または ロース150g

Fillet or Sirloin

南魚沼産こしひかり または ガーリックライス

Rice or Garlic rice

香の物／お椀

Pickles/Miso soup

本日のデザート

(オアシスガーデン パティシエより)

Dessert

コーヒー

Coffee

アラカルト

A La Carte

前菜

Appetizer

ずわい蟹と青菜のお浸し Vinegar crab and Green Vegetables	¥1,200
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's Carpaccio with Soba	¥2,500
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
水雲酢／グレープフルーツビネガー Mozuku seaweed	¥1,200
お造り 五種盛り合わせ Assorted 5kind sashimi	¥5,000

サラダ

Salad

鱈葉蟹と水菜のサラダ／山葵ドレッシング King Crab & Mizuna Salad	¥3,200
ホールポテトサラダ／胡麻ドレッシング Potato salad with Basil source	¥2,200
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	¥2,600

アラカルト

A La Carte

魚介

Seafood

本日の鮮魚

Today's Fish

¥2,500

帆立

Scallop

¥2,200

活車海老 (国産)

Japanese Prawn

¥3,500

活鮑 (国産)

Japanese Abalone

¥9,000

活伊勢海老 (国産)

Japanese Lobster

¥12,000

アラカルト

A La Carte

和牛 Japanese Beef

黒毛和牛フィレ Japanese Beef Fillet	100g	¥8,000
黒毛和牛ロース Japanese Beef Sirloin	150g	¥8,000
黒毛和牛特上フィレ Japanese Beef Special Fillet	100g	¥11,000
黒毛和牛特上ロース Japanese Beef Special Sirloin	150g	¥11,000

アラカルト

A La Carte

焼野菜

Grilled Vegetables

焼野菜盛り合せ
Assorted Vegetables

¥2,000

食事

Meal

ガーリックライス
Garlic Rice

¥2,000

ご飯 (南魚沼産こしひかり)
Rice

¥1,500