



南魚沼産こしひかりを使用しております。
Our rice is MINAMI UONUMA 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、
アレルギー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 marker

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.

楓

～KAEDE～

¥19,000

本日の前菜

Today's Appetizer

サラダ

Salad

金目鯛と帆立きのこのカルファタ包み焼

Grilled Red snapper, scallop and mushroom

焼野菜盛り合わせ

Assorted Grilled Vegetables

鹿児島黒牛ステーキ

フィレ100g またはロース150g

KAGOSHIMA KUROUSHI steak

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

大江戸そば

OEDO soba

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

活車海老鉄板焼 藻塩とレモン添え

Japanese Prawn

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

特上銘柄和牛ステーキ

フィレ100gまたはロース150g

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 100 g または ロース 150 g

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

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

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

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

¥1,200