

Dinner



Food Allergy Response Policy

食物アレルギー対応ポリシー

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–3 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、
8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。
8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。
以下1～3の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

表示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（15%）を加算させていただきます。

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

食材(米、牛肉など)の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

Image is for illustration purposes.

写真はイメージです。



vegetarian menu, vegan menu
ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー



SDGs menu
SDGs 対応メニュー

Course

Azure

¥20,000

Tokyo Beef Cured Ham and Sea Urchin
東京ビーフブレザオラと雲丹

Tartar of Sea bream and Monkfish
with caviar
春の真鯛と紋甲イカのタルタル
キャビアと共に

Foie Gras Canard Poiret and Terrine
Citrus Fragrance
フォアグラカナル ポワレとテリーヌ
柑橘の香り

Scallops and Clams
With Saffron chips
帆立貝と蛤
クリスピーなサフランチュイル焼き

Wagyu Beef Fillet with Truffle
Langre cheese and Poteto Puree
仙台牛フィレ肉とトリュフ
ラングルのアリゴピューレ

Cheesecake with Mugwort and Green tea
Griot Ice cream
よもぎと抹茶のチーズケーキ
グリオットアイス

Coffee
コーヒー

Oasis

¥15,000

Amuse
アミューズ

Tartar of Sea bream and Monkfish
with caviar
春の真鯛と紋甲イカのタルタル
キャビアと共に

Risotto with Foie gras
Truffle Sauce
フォアグラリゾット トリュフソース

Today's Fish of the Day
Salsa verde and Lemon Flavor
各地漁港より本日の魚
サルサヴェルデとレモンフレーバー

Grilled Tenderloin with Herb breadcrumbs
Red wine Sauce
牛フィレ肉のクルート焼き
芳醇な赤ワインソース
or

Poillet of noisette agneau
Black garlic Paste
ノワゼットアニョーのポワレ
黒ニンニクのタプナード

Pandoghene with shiso-scented strawberry confiture
Milk Ice cream
紫蘇香るいちごのコンフィチュールのパンドジェンヌ
ミルクアイス

Coffee
コーヒー

～Japanese Beef Sirloin Steak course～

～国産牛サーロインステーキコース～

¥12,000

Appetizer Plate
前菜プレート

Chef's Recommended Soup
シェフのおすすめスープ

Japanese Beef Sirloin Steak (200g) with Radish Sauce
国産牛サーロインステーキ (200g) ラディッシュソース

Japanese Wagyu Beef Tenderloin (150g) + ¥6,500
※Please choose one of the 3 types of sauce above

Radish Sauce or Mustard Sauce or Red wine sauce

黒毛和牛フィレステーキ (150g)

※ソースを下記3種類よりいずれかをお選びください。

ラディッシュソース or マスタードソース or 赤ワインソース

Please choose your side dish
サイドディッシュを一品お選びください

1.Sautéed Spinach
ほうれん草のバターソテー

2.Fried Potatoes
ポテトフライ

3.Mashed Potatoes
ポテトピューレ

4.Mixed Vegetables
ミックスベジタブル

※Additional side dishes are available for ¥ 500 each
※サイドディッシュの追加は各¥500で承ります

Size-up is possible. Please ask your waiter.
サイズアップご希望の場合係りへお問い合わせください。

Breads
パン

Seasonal Special Dessert by Chef Pâtissier
シェフパティシエより季節のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Mons Mare

Per person/1名様

¥8,500

※Share plan For 2 persons or more
※2名様からのシェアプラン



Assorted Appetizer
前菜盛合せ

Pescado a la plancha

ペスカド ア ラ プランチャ 本日のお魚ストーブ焼き

Meat Plate

Grilled Fuji Chicken and Blanquette de veal
with Hot Vegetables

ミートプレート

富士鶏グリルと仔牛のクリーム煮込み
温野菜添え

Dessert of the Day

本日のデザート

Free-flowing drinks (L.O90分)

フリーフロー付

¥12,500

※ This item is not on discount

※こちらのプランは割引対象外です。

Sparkling wine・White wine・Red wine

Bottle beer ・ Whiskey ・ Soft drinks

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン

瓶ビール・ウイスキー・ソフトドリンク



NATURE DELIGHT

～Dinner Course～

¥12,000

HATAKE Beetroot Hummus

Spring Dressing

HATAKE ビーツのフムス

春の装い

Green tacos

with spring cabbage and fava beans

春キャベツとそら豆のグリーントコス

Fritters of wild vegetables and greens

Salt from the sea

山菜と野菜のフリット

藻塩

Bamboo Steak Risotto with wakame seaweed

Aroma of Mushrooms

タケノコのステーキ 若芽のリゾット

木の芽の香り

Grilled jumbo mushrooms

Spice-Scented Jus

ジャンボマッシュルームのオープン焼き

スパイス香るジュ

Today's Vegan Dessert

本日のヴィーガンデザート

Harb Tea

ハーブティー

※NATURE DELIGHT PrixFixe Course

¥8,500

Please choose one from the menu in ()

() 内のメニューからいずれかをお選びください

A la carte Truffle menu

Pizza Truffle Bismarck
トリュフのビスマルク

¥5,300



Tagliatelle with Truffle and Spinach and Bacon, Cream Sauce
トリュフとほうれん草とベーコンのクリームソース タリアテッレ

¥5,000

※Can be changed to Penne
※ペンネにご変更可能です



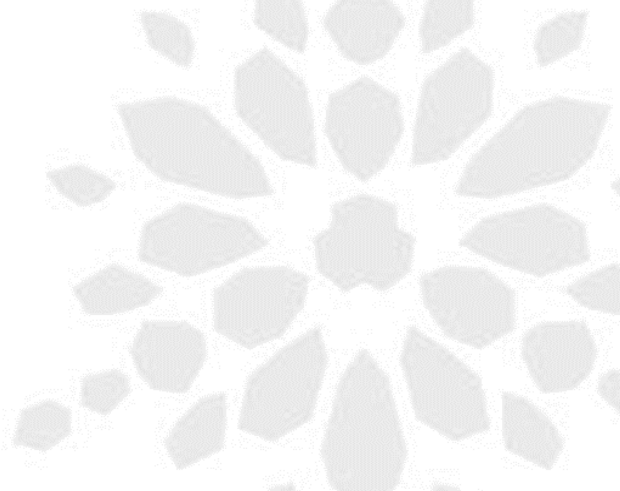
Risotto with Truffle, Bacon and Mushroom
トリュフとベーコンとマッシュルームのリゾット

¥5,000



Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

¥1,600



A la carte

Oasis Garden Recommended menu



Linguine with Yatsushiro Tomato and Sea Urchin Cream
濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ
熊本県八代産規格外トマトを使用したSDGsメニュー

¥3,800



Hamburger Steak with Foie gras Rossinistyle, Truffle Sauce
フォアグラをのせたハンバーグのロッシーニ仕立て トリュフのソース

¥4,800



MINATO ~OMAKASE Seafood Plate ~
各地の漁港より

Soup de poisson made with fresh fish purchased from contract fishing ports around the country

A masterpiece that contributes to SDGs by using every part

各地の契約漁港から仕入れた新鮮な魚を使用したスープドボワソン仕立て
部位を余すことなく使用したSDGsメニュー

¥7,800



Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries
黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え

¥10,000



A la carte

【Appetizer】



OASIS FARM HATAKE
オアシスファーム HATAKE

¥2,800

Smoked Salmon with Herb Cream Cheese and Salad
サーモンの自家製スモーク ハーブクリームチーズとサラダ添え

¥3,400

Today's Fish Carpaccio with Caviar
本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント

¥3,800



Fruits Tomato and Soy Cheese Caprese
フルーツトマトとソイチーズのカプレーゼ

¥2,300



Red Cabbage and Beetroot Salad Wine Vinegar Flavor
赤キャベツとビーツのサラダ ワインビネガー風味

¥1,200



Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

¥1,600

Assorted Cheese and Dried Fruits
チーズ盛り合わせ ドライフルーツ

¥3,500



Assorted Seasonal Pickles
季節野菜のピクルス

¥1,000



Dried Tomato and Olive
ドライトマトとオリーブ

¥1,200



Green tacos with spring cabbage and fava beans
春キャベツとそら豆のグリーントコス

¥2,200

Pan Fried Foiegras Truffle sauce
フォアグラのポワレ トリュフソース

¥4,500

Meat Pâté with Pickles on the Side
オアシスガーデン特製パテと季節野菜のピクルス

¥4,000



Dry-Cured Ham of Tokyo Beef
東京ビーフの生ハム

¥4,500

Bread
パン

¥300

【Salad】



Vegetable Garden Salad
ベジタブルガーデンサラダ

¥1,800

Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)
ドレッシング (シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子)

◇Additional Topping 追加トッピング
・ Smoked Salmon スモークサーモン
・ Chicken チキン
・ Bacon ベーコン

Each ¥1,000

Poached Egg and Prosciutto Salad
生ハムとポーチドエッグのサラダ

¥2,500

Green Goddess Salad from Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco
グリーン・ゴッデス・サラダ from サンフランシスコ

¥2,500

The Green Goddess Salad is a specialty of the Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco, which is also a member of the Luxury Collection.

The dressing used for the salad is a secret recipe from the Palace Hotel that was created 100 years ago, and we have been given permission to offer this special menu.

グリーン・ゴッデス・サラダは、当ホテルと同じくラグジュアリーコレクションに加盟する米国サンフランシスコのパレスホテル

ラグジュアリーコレクションホテルの名物メニューです。

サラダに使用するドレッシングは今から100年前に誕生したパレスホテル秘伝のレシピで作られており、今回、当ホテルにその使用を許された特別なメニューをお届けします。



PALACE HOTEL
SAN FRANCISCO



【Soup】

Minestrone (chicken bouillon, bacon, tomato and other vegetables)
ミネストローネ (チキンブイヨン、ベーコン、トマト、ベジタブル)

¥1,550

Soup of the Day
本日のスープ

¥1,550



Vegetables Soup
野菜だけで作ったベジタブルスープ

¥1,550

【Sandwich】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries
黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え

¥10,000



Clubhouse Sandwich with French Fries

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

※Bacon,Chicken,Egg,Tomato,Lettuce,Mustard included

※ベーコン・チキン・玉子・トマト・レタス・マスタードを使用しております

¥2,800

【Burger】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries

黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

※A dish with mustard.

※マスタードを使用しております。

¥4,800



Vegarden Burger with French Fries

ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo-charcoal bun.

A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.

竹炭のパンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆

干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。

チーズの代用には大豆由来の食材を使い、

野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。

¥3,500



【Pizza】

Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,650

Pizza Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジオ

¥3,000



Pizza Marinara

マリナーラ

¥2,650

Pizza Truffle Bismarck

トリュフのビスマルク

¥5,300

【Pasta】

〈Spaghetti〉



Spaghetti Arrabbiata Style With mushroom
アラビアータ風スパゲッティ きのこと入り

¥2,800

〈Taglia telle〉

Genovese of Aori Squid and Green Beans
アオリイカとインゲンのジェノベーゼ

¥3,400



Tagliatelle with Truffle and Spinach and Bacon, Cream Sauce
トリュフとほうれん草とベーコンのクリームソース タリアテッレ

¥5,000

※Can be changed to Penne

※ペンネにご変更可能です



Tagliatelle with Beef Bolognese with Mozzarella Cheese
牛肉のボロネーゼ モッツアレラチーズ添え

¥2,800

〈Linguine〉

Linguine Prosciutto and Asparagus with Lemon Cream Sauce
生ハムとアスパラのレモンクリームソース

¥3,400

Peperoncino with Sweet Shrimp Tartar and Cod Roe
甘えびのタルタルとカラスミのペペロンチーノ

¥2,800



Linguine with Yatsushiro Tomato and Sea Urchin Cream
濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ
熊本県八代産規格外トマトを使用したSDGsメニュー

¥3,800



【Seafood】

Today's Fish Cuisine by Chef's Inspiration
各地の漁港より今日の魚料理 シェフのひらめきで

¥3,800

Poirot of Spanish mackerel Beurre Blanc Sauce with Sakura Cherry Shrimp
サワラのポワレ 桜えび香るブルブランソース

¥3,800



MINATO ～OMAKASE Seafood Plate & Shellfish～
港

¥7,800

Soup de poisson made with fresh fish purchased from contract fishing ports around the country

A masterpiece that contributes to SDGs by using every part

各地の契約漁港から仕入れた新鮮な魚を使用したスープポワソン仕立て

部位を余すことなく使用することでSDGsにも貢献する逸品



【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce
静岡県産 富士鶏モモ肉のグリル マスタードソース

¥4,000

Veal Courtlet with Poivre Sauce
仔牛のコートレット ポワブルソース

¥4,000



Hamburger Steak with Foie gras Rossinistyle, Truffle Sauce
フォアグラをのせたハンバーグのロッシーニ仕立て トリュフのソース

¥4,800



Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

¥6,000

※Please choose one of the 3 types of sauce above

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください。

Grilled Japanese Beef Sirloin with vegetables 200g
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

¥8,000

※Please choose one of the 3 types of sauce above

国産牛サーロイン (200g) のグリル 季節の野菜を添えて
ソース (マスタード・ラディッシュ・赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください。

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

¥14,500

※Please choose one of the 3 types of sauce above

黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください。

【OASIS Signature Plate】

Chef's Recommendation Meat Plate
シェフおすすめミートプレート

(600g)
(1,000g)

¥11,000
¥15,000

The dish will take some time to prepare. We hope you do not mind waiting.
※ご注文を頂いてから焼き上げますのでご提供にお時間いただきます。





バスクチーズケーキ



プレシャス ブーケ パフェ



ティラミス アフォガートスタイル

【Dessert】

Precious Bouquet Parfait プレシャス ブーケ パフェ

¥3,200

Lavender and Rose-scented Jellies, Yogurt blancmange and Lemon Sorbet are Added for a Fruity taste.

ラベンダーやローズ香るジュレ、ヨーグルトブランマンジェやレモンシャーベットを加え、フルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina

バスクチーズケーキ from Hotel Maria Cristina

¥2,000

Please enjoy an authentic taste of Hotel Maria Cristina, The Luxury Collection, located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain

スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに付む

「ホテル マリア クリスティーナ, ラグジュアリーコレクションホテル」監修の本場の味をお楽しみください



Tiramisu Affogato Style ティラミス アフォガートスタイル

¥2,500

Depending on the congestion situation, it may take some time.

※店内の混雑状況によりお時間を頂く場合がございます。

Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ

¥3,000



Gelato of the Day 本日のジェラート

¥1,000

Assorted macarons マカロン (5個)

¥2,000



Kids Menu

¥3,500

※小学生以下対象

Drink
ドリンク

Orange or Apple
オレンジ または アップル

Soup of the Day
本日のポタージュ

Please choose one main dish
下記より一品お選び下さい。

1. Hamburg Steak
ハンバーグ

2. Grilled Beef Fillet Steak
牛フィレステーキ

3. White Fish and Deep Fried Shrimp
白身魚と海老フライ

4. Grilled Chicken with Vegetables
グリルチキン（野菜添え）

5. Pasta with Tomato Sauce
トマトソースパスタ

6. Cheeseburger
チーズバーガー

No.1~5 with bread.
上記 No.1~5はパンがついております。

※A La Carte
※それぞれアラカルトでもご注文いただけます

Each ¥2,500

Dessert
デザート

Gelato (Vanilla or Chocolate)
ジェラート（バニラorチョコレート）

or

Fruit
フルーツ



A la carte Vegan menu

Assorted Seasonal Pickles
季節野菜のピクルス ¥1,000

Dried Tomato and Olive
ドライトマトとオリーブ ¥1,200

Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ ¥1,600

Vegetable Garden Salad
ベジタブルガーデンサラダ ¥1,800
Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)
ドレッシング (シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子)

Oasis FARM HATAKE
オアシスファーム HATAKE ¥2,800

Green Tacos with spring cabbage and fava beans
春キャベツとそら豆のグリーントコス ¥2,200

Vegetables Soup
野菜だけで作ったベジタブルスープ ¥1,550

Fritters of wild vegetables and greens
山菜と野菜のフリット ¥2,000

Pizza Marinara
ピザ マリナーラ ¥2,650

Spaghetti in Arrabbiata Style in mushroom
アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り ¥2,800

Vegarden Burger with French Fries
ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え ¥3,500

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo-charcoal bun.

A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.

竹炭のパンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。

チーズの代用には大豆由来の食材を使い、野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。



Grilled jumbo mushrooms Spice-Scented Jus
ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイス香るジュ ¥2,900

Bamboo Steak Risotto with wakame seaweed Aroma of Mushrooms
たけのこのステーキ 若芽のリゾット 木の芽の香り ¥2,900