

Lunch

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。

If you are allergic to any of seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut)
please inform our staff beforehand.


It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients.
We ask for your understanding in advance.

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)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため、特定原材料7品目のみ対応しております。あらかじめご了承ください。

Please be advised that all menu including (lobster, prawn, shrimp & crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut) are prepared in the same kitchen.

当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。

“” This mark is the menu of Hawaiian Fair 2020.

“” こちらの印はハワイアンフェア限定のメニューでございます。

Lunch Set Menu

11:30A.M ~ 3:00P.M. (L.O 2:30P.M.)

OASIS LUNCH HAU'OLI

¥4,800

Appetizer, soup, main dish and dessert to be served.

Please choose 1 main dish

前菜、スープ、メインディッシュ、デザートの設定メニューとなります

メインディッシュを1品、お選びください

Coffee or Tea

コーヒー・紅茶

< PASTA >

Penne arrabiata with mushrooms and bacon

ペンネ きのことベーコンのアラピータ

Tagliatelle duck bolognese

タリアテッレ 鴨のボロネーゼ

< PIZZA >

Pizza Margherita

マルゲリータ

< FISH >

Sautéed skilfish

アブラボウズのムニエル




Today's chef recommended fish Hawaiian style

シェフのおすすめ鮮魚 ハワイアンスタイルで


Today's fish cuisine by chef's inspiration

各地の漁港より シェフのひらめきで

< MEAT >

 **Angus beef saltimbocca with marsala sauce capers flavor**
アンガス牛のサルティンボッカ ケッパーの香るマルサラソース

Grilled Fuji chicken with honey mustard sauce
静岡県富士宮産 富士鶏のグリル ハニーマスタードソース

 **Juicy juicy spare ribs**
ジューシージューシー Spare ribs



A La Carte

【Appetizer】

French fries ¥1,000
フレンチフライ

Vegetable salad ¥1,550
ベジタブルサラダ
Dressing (Sherry vinegar, sesame, yuzu soy sauce, french)
ドレッシング (シェリービネガー、胡麻、ゆず醤油、フレンチ)

 Hawaiian plate OASIS STYLE ¥2,800
ハワイアンプレート オアシススタイル

Homemade smoked salmon ¥3,050
自家製スモークサーモン

 Shrimp entrée ¥3,100
シュリンプ アントレ

Basque pork pâté ¥3,200
バスク豚のパテ



【Soup】

Minestrone Genova style ¥1,450
ミネストローネ ジェノバ風

Today's potage ¥1,450
本日のポターージュ

【Pizza】

Pizza Margherita ¥2,250

マルゲリータ

Pizza Quattro formaggio ¥2,850

クアトロフォルマッジオ

【Pasta・Risotto】

Penne arrabiata with mushrooms and bacon ¥2,550

ペンネ きのことベーコンのアラビアータ

Tagliatelle duck bolognese ¥2,750

タリアテッレ 鴨のボロネーゼ

Lobster and jumbo mushroom pasta ¥3,800

オマール海老とマッシュルームの Pasta

Bacon and mushroom risotto carbonara style ¥2,750

ベーコンと茸のリゾット カルボナーラ仕立て

【Sandwich・Burger】

Clubhouse sandwich with French fries ¥2,650

クラブハウスサンドウィッチ

 Lobster roll ¥3,500

ロブスターロール

Kuroge Wagyu burger with French fries ¥4,500

黒毛和牛バーガー



【Seafood】



Today's chef recommended fish Hawaiian style

¥3,100

シェフのおすすめ鮮魚 ハワイアンスタイルで

Today's fish cuisine by chef's inspiration

¥3,100

各地の漁港より シェフのひらめきで

Sautéed skilfish

¥3,500

アブラボウズのムニエル

【Meat】

Grilled Fuji chicken with honey mustard sauce

¥3,250

静岡県富士宮産 富士鶏のグリル ハニーマスタードソース



Juicy juicy spare ribs

¥3,800

ジューシージューシースペアリブ

Roasted Australian beef tenderloin 150g

¥4,250

オーストラリア産牛フィレ肉ロースト

【Dessert】

Today's gelato

本日のジェラート

¥950

Assorted sweets

スイーツプレート

¥2,000

Tiramisu with affogato style

ティラミス アフォガードスタイル

¥2,030



Hawaiian dutch baby (11:30am~5:00pm)

ハワイアン・ダッチベイビー

This dish will take 20 minutes to prepare.

※ご注文を頂いてからお作りいたしますのでご提供に20分程度いただきます

¥2,300

Hotel Maria Cristina Cheese Cake from Basque Region

¥1,800

ホテル マリア クリスティーナ チーズケーキ from バスク

スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに佇む

「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」監修本場の味をお楽しみください



【Japanese Menu】

Soba (Cold or Hot) with small chirashi sushi Set ¥3,900

そば御膳 (冷製 または 温製) ミニちらし寿司付
Small dish, mixed vegetable and seafood tempura, miso soup
小鉢 かき揚げ 味噌汁

Udon (Cold or Hot) with small chirashi sushi Set ¥3,900

うどん御膳 (冷製 または 温製) ミニちらし寿司付
Small dish, mixed vegetable and seafood tempura
小鉢 かき揚げ

TONKATSU, Kirishima pork sirloin cutlet Set ¥3,900

霧島豚ロースとんかつ御膳
Small dish, grated yam and tuna, steamed rice, miso soup, japanese pickles
小鉢 鯖山かけ 白飯 味噌汁 香の物

TONKATSU, Kagoshima pork fillet cutlet Set ¥4,280

鹿児島黒豚フィレとんかつ御膳
Small dish, grated yam and tuna, steamed rice, miso soup, japanese pickles
小鉢 鯖山かけ 白飯 味噌汁 香の物

Sashimi & Grilled fish Set ¥4,280

刺身・焼魚御膳
Small dish, steamed rice, miso soup, japanese pickles
小鉢 白飯 味噌汁 香の物

Tempura Set ¥4,280

天婦羅御膳
Small dish, grated yam and tuna, steamed rice, miso soup, japanese pickles
小鉢 鯖山かけ 白飯 味噌汁 香の物

Grilled eel rice bowl Set ¥6,420

うな重御膳
Small dish, miso soup, japanese pickles
小鉢 味噌汁 香の物

Nigiri Sushi Set ¥10,000

寿司膳
Nigiri sushi 10 pieces, rolled sushi, small dish, miso soup
握り寿司 10 貫 巻物 小鉢 味噌汁