

Dinner

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。

Course

Signature

¥7,000

Small appetizer
お食事前の一品

Today's special pasta
日替わりパスタ

Oasis signature plate
Assorted meat (3 kinds)
オアシスシグネチャープレートを皿盛で
(肉3種盛合せ)

Today's chef special dessert
シェフのおすすめデザート

Coffee
コーヒー

Gallery

¥9,000

Small appetizer
お食事前の一品

Antipasto misto
アンティパストミスト

Today's special pasta
日替わりパスタ

Today's recommended fish
本日おすすめ魚料理

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

Today's chef special dessert
シェフのおすすめデザート

Coffee
コーヒー

A La Carte

【Appetizer】

French fries

フレンチフライ

¥1,000

Vegetable salad

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)

¥1,550



Hawaiian plate OASIS STYLE

ハワイアンプレート オアシススタイル

¥2,800

Homemade smoked salmon

自家製スモークサーモン

¥3,050



Shrimp entrée

シュリンプ アントレ

¥3,100

Basque pork pâté

バスク豚のパテ

¥3,200



【Soup】

Minestrone Genova style

ミネストローネ ジェノバ風

¥1,450

Today's potage

本日のポターージュ

¥1,450

【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パスタ

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

