



アラカルト

ボキ寿司 ブルーオーシャン 2,500
鮪・海老・イクラ・アボカド・リナブルー酢飯



ハワイアンカクテル

フレデリコ 2,500
Bacardi 8・Passionfruit Puree・pineapple Juice
Orange Juice・Guava Juice・Jack Daniels



シシリアン マイタイ 2,500
Bacardi 8・Amaro Montenegro・Pineapple Juice
Cointreau・Lime Juice・Sugar Syrup



紀尾井 和イタイ 2,500
Seven Seas・Lychee Puree・Pineapple juice
Yuzu Juice・Sugar Syrup・Blue Curacao



ダイニングメニュー

東京懐石

¥20,000

前菜

TOKYO X 角煮 柚子胡椒
江戸東京野菜 新取菜の梅香お浸し
べったら漬 豆乳とクリームチーズエスプーマ

温物

東京納豆と東京たまごの茶碗蒸し
芥子めかぶソース

造り

江戸切子三種盛り

煮物

東京ビーフのくず煮 色目野菜

焼物

江戸前銀鮭の大江戸甘味噌焼 白葱 茗荷
東京軍鶏つくねタレ焼
東京軍鶏もも生姜蒸し 胡麻ダレソース

揚物

大江戸生そばの揚げとろろそば
平湯葉 青葱 滑子 柚子

食事

島寿司 トロク 鮪
大江戸甘味噌赤出汁

デザート

東京牛乳のプリン

銀彩

16,500

前菜

シャンピニオンムース
めかぶのトリュフオイルソース掛け
青菜の芥子浸し テンペ 夏草花
順菜 塩ポン酢 トマト 胡瓜 玉葱 玉蜀黍

温物

蛸見貝スープ茶碗蒸し
叩き梅 枝豆 蛸見貝山椒煮

造り

お造り盛り合わせ
飾り野菜 山葵 醤油

煮物

鰹と茄子揚げ出汁 卸しモロヘイヤ餡掛け
高野豆腐トマト煮 茗荷味噌 モロヘイヤソース
蒸し鮑 添え野菜 茗荷 振り柚子

焼物

太刀魚 葱味噌焼き イベリコ豚の笹身巻
グリーンアスパラ 添え野菜 生姜ソース

揚物

とうもろこし搔き揚げ 岩塩

食事

冷やし大江戸そば 巻物添え

デザート

本日のデザート

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。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。
特定原材料7品目の食物アレルギー（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品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。
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。
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（15%）を加算させていただきます。



ダイニングメニュー

鹿児島黒豚フィレとんかつ懐石

5,500

小鉢 2品

茶碗蒸し

まぐろ山掛け

鹿児島黒豚フィレとんかつ

ご飯 大江戸甘味噌汁 香の物

本日のデザート

天ぷら懐石

5,500

小鉢 2品

茶碗蒸し

まぐろ山掛け

天ぷら

ご飯 大江戸甘味噌汁 香の物

本日のデザート

霧島豚ロースとんかつ懐石

5,000

小鉢 2品

茶碗蒸し

まぐろ山掛け

霧島豚ロースとんかつ

ご飯 大江戸甘味噌汁 香の物

本日のデザート

うな重懐石

8,000

小鉢 2品

茶碗蒸し

まぐろ山掛け

うな重

本日のデザート

刺身・焼魚懐石

5,500

小鉢 2品

茶碗蒸し

ミニフライ

刺身 焼魚

ご飯 大江戸甘味噌汁 香の物

本日のデザート

アラカルト

冷物・温物

刺身盛り合わせ	5,900
本日の焼魚	2,550
天ぷら盛り合せ	4,500
霧島豚ロースとんかつ	2,400
鹿児島黒豚フィレとんかつ	3,060
うなぎ蒲焼と焼き野菜の飾り	6,000

食事

大江戸そば (冷製 または 温製)	1,530
稲庭うどん (冷製・温製)	1,530
食事セット (白飯・味噌汁・香の物)	1,220
うな重	7,000

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。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。

特定原材料7品目の食物アレルギー (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品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

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。

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 (1.5%) を加算させていただきます。



アラカルト

ボキ寿司 ブルーオーシャン 2,500
鮪・海老・イクラ・アボカド・リナブルー酢飯



ハワイアンカクテル

フレデリコ 2,500
Bacardi 8・Passionfruit Puree・pineapple Juice
Orange Juice・Guava Juice・Jack Daniels



シシリアン マイタイ 2,500
Bacardi 8・Amaro Montenegro・Pineapple Juice
Cointreau・Lime Juice・Sugar Syrup



紀尾井 和イタイ 2,500
Seven Seas・Lychee Puree・Pineapple juice
Yuzu Juice・Sugar Syrup・Blue Curacao



寿司メニュー

寿司懐石 水晶

21,000

前菜
本日の前菜 三種

椀
和ブイヤベース

造り
お造り 四種盛り合わせ
妻野菜 本山葵 醤油

握り三貫
白身昆布締め 赤身漬け 雲丹

焼物
和牛ステーキ

握り七貫
烏賊 貝類 大とろ 光物 車海老 いくら 穴子
大江戸甘味噌赤出汁

デザート
オアシスガーデンより本日のデザート

寿司懐石 琥珀

16,500

前菜
本日の前菜 三種

椀
和ブイヤベース

造り
お造り 四種盛り合わせ
妻野菜 本山葵 醤油

焼物
本日の焼き魚

握り九貫
大とろ 赤身漬け 白身昆布締め 烏賊
いくら 車海老 貝類 光物 穴子
大江戸甘味噌赤出汁

デザート
オアシスガーデンより本日のデザート

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。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。
特定原材料7品目の食物アレルギー（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品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。
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。
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（15%）を加算させていただきます。



**アラカルト
寿司**

大とろ	2,000	中とろ	1,750	赤身	1,100
真子鰯昆布めめ	1,220	イサキ	1,220	キングサーモン	710
いか	800	蛸	690	鱈	800
煮蛤	1,300	穴子	970	ずわい蟹	1,270
生雲丹	1,980	いくら	1,000	こはだ	710
ほっき貝	920	つぶ貝	970	車海老	1,750
芽葱	660			玉子	660

巻物・ロール寿司

とろ鉄火巻	3,060	ねぎとろ巻	3,060	カリフォルニアロール	2,140
鉄火巻	1,630	かつぱ巻	710	蟹 胡瓜 アボカド トピコ	
新香巻	710	かんぴょう巻	710	フィラデルフィアロール	1,930
				サーモン クリームチーズ アボカド	
				スパイシーツナロール	1,930
				鮪 胡瓜 スパイシーソース	

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。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。

特定原材料7品目の食物アレルギー（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品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

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。

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（15%）を加算させていただきます。



ハワイアンカクテル

フレデリコ 2,500
Bacardi 8・Passionfruit Puree・pineapple Juice
Orange Juice・Guava Juice・Jack Daniels



シシリアン マイタイ 2,500
Bacardi 8・Amaro Montenegro・Pineapple Juice
Cointreau・Lime Juice・Sugar Syrup



紀尾井 和イタイ 2,500
Seven Seas・Lychee Puree・Pineapple juice
Yuzu Juice・Sugar Syrup・Blue Curacao



アラカルト

焼野菜盛合わせ	2,250
活鮑（国産）	10,200
黒毛和牛ロース 150g	9,700
黒毛和牛フィレ 100g	9,700



鉄板焼メニュー

鉄板焼 活鮑 & 黒毛和牛
27,000

本日の前菜

フォアグラのソテー

サラダ

活鮑
香草トマト入りバターソース

焼野菜盛合わせ

黒毛和牛ステーキ
フィレ 100g または ロース 150g

白飯 または ガーリックライス
香の物 お椀

本日のデザート

コーヒー

鉄板焼 黒毛和牛
16,500

本日の前菜

サラダ

焼野菜盛合わせ

黒毛和牛ステーキ
フィレ 100g または ロース 150g

白飯 または ガーリックライス
香の物 お椀

本日のデザート

コーヒー

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。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。
特定原材料7品目の食物アレルギー（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品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。
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。
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（15%）を加算させていただきます。