

# Breakfast

## Food Allergy Response Policy 食物アレルギー対応ポリシー

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials 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 seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities. 当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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きます。特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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ゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

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

当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）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。

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。

# American Breakfast

アメリカンブレイクファスト

¥4,070

Will be served at your table

## ●Morning drink

お目覚めの一杯

## ●Please choose drink

ドリンクをお選びください

UNSYU Mandarin orange juice

温州みかんジュース

Apple / Tomato

アップル / トマト

Grapefruit

グレープフルーツ

Mixed Vegetables / Whole milk

ベジタブルミックス / 牛乳

## ●OASIS Special plate

オアシス特製プレート

## ●Breads

ベーカリー

Croissant, Toast

クロワッサン・トースト

## ●Please choose 1egg dish

卵料理をお選びください

• EGGS BENEDICT

• エッグベネディクト

• FRIED EGGS

• 目玉焼き

• SCRAMBLE EGGS

• スクランプルエッグ

• TRUFFLE SCRAMBLE EGG

• トリュフ入りスクランブルエッグ

WITH FOIE GRAS ESPUMA

フォアグラのエスプーマ

• OMELETTE

• オムレツ (具材をお選びください)

Choice of fillings: Plain/Ham/Tomato/Onion/Cheese

プレーン・ハム・トマト

オニオン・チーズ

*With side meat & Vegetables*

サイドミート&温野菜添え

## ●COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

# Japanese Breakfast

和朝食

¥4,070

Appetizer 小鉢	Boiled vegetables and whitebait, Kasouka mushroom 釜揚げしらすと青菜お浸し 夏草花 Boiled snow crab and tofu, sesame sauce, chervil ズワイ蟹と湯葉豆腐 白胡麻ソース セルフィーユ Japanese omelet with raw sea urchin, cod roe sauce 出汁巻き玉子 生雲丹 鱈子餡掛け 木の芽
Simmered Dish 煮物	Steamed Wagyu beef and tofu Snow crab, Sirataki konjac, onion, white radish sprouts, yuzu 和牛肉豆腐 ズワイ蟹爪 白滝 玉葱 貝割れ菜 柚子
Grilled Fish 焼物	Grilled salmon, boiled fish paste(Kamaboko), kidney beans Kuruma prawn kimuchi flavored 鮭塩焼き 蒲鉾 隠元豆揚げ浸し 車海老キムチ漬け
Nori Seaweed	Baked laver
Rice/Miso Soup 海苔・ご飯・味噌汁	Steamed Kosihikari rice, Uonuma, Miso soup 焼き海苔・魚沼産こしひかり
Fresh Fruit デザート	Musk melon マスクメロン

Guests staying multiple days may change the ingredients.

Please ask staff for details.

However, this dish will take 20 minutes to prepare.

※ご連泊のお客さまは、一部食材の変更ができますのでスタッフにお声かけくださいませ。  
なお、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。

# A La Carte

## Drink

Grapefruit / Apple

Tomato / Mixed Vegetable

UNSYU Mandarin orange juice

## ドリンク

グレープフルーツ/アップル

トマト/ベジタブルミックス

温州みかんジュース

¥950

¥1,200

## FRESH JUICE OF THE DAY

*Made with a blender*

## フレッシュジュース

ミキサーでつくる本日のフレッシュジュース

¥1,200

## MILK

Whole milk, Non-fat milk, Soy milk

## ミルク

牛乳/無脂肪乳/豆乳

¥700

## ASSORTED BREADS

Croissant, Brioche, Toast

## ベーカリー3種

クロワッサン・ブリオッシュ・  
トースト

¥800

## TOAST

## トースト

¥600

## CEREALS

Corn Flakes, Rice Bran Flakes, All-Bran

Served with choice of milk, Non-fat milk or Soy milk

## シリアル

コーンフレーク/玄米フレーク

オールブラン

牛乳/無脂肪乳/豆乳からお選びください

¥850

## YOGURT

Plain yogurt

Served with fruits and honey

## ヨーグルト

プレーンヨーグルト

フルーツとはちみつを添えて

¥900

## VEGETABLE GARDEN SALAD

Dressing (Sherry vinegar, Lemon olive, Sesame, Yuzu, French)

ドレッシング (シェリービネガー、レモンオリーブ、胡麻、柚子、フレンチ)

ベジタブルガーデンサラダ

¥1,550

## EGGS

Fried eggs

Poached eggs

Boiled eggs

Scramble eggs

## 卵料理

目玉焼き

ポーチドエッグ

ボイルドエッグ

スクランブルエッグ

¥1,600

## OMELETTE

### Cheese Omelette

With Cheddar cheese and Mozzarella cheese

### Vegetable Omelette

With Tomato, Onion, Mushrooms

## オムレツ

¥1,900

### チーズオムレツ

CHEDDARチーズ・モッツァレラチーズ

### ベジタブルオムレツ

トマト・オニオン・マッシュルーム

*Please choice a Side meat (Bacon, Ham, Pork sausage, Chicken sausage)*

サイドミートをお選びください ベーコン/ハム/ポークソーセージ/チキンソーセージ

## SWEET TEMPTATION

### FRENCHTOAST FLOWER GARDEN

## 甘い誘惑

### フレンチトースト フラワーガーデン

¥1,900

The dish will take some time to prepare. We hope you don't 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。

## MINISTRONE

ミネストローネ

¥1,450

## SOUP OF THE DAY

本日のポタージュスープ

¥1,450

## ASSORTED FRUITS

フルーツ盛り合わせ

¥2,500