

Breakfast

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.

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.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used
and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

Information

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

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

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

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、お客さまご自身のご判断でご利用くださいますようお願いいたします。

1. 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. 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）に基づいてご案内しております。
3. お客さまへ安全な料理・飲み物のご提供が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

ご案内

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。

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。

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。



HAWAIIAN FAIR 2026 "TOKYO MEETS HAWAII"

ハワイアンフェア2026 "TOKYO MEETS HAWAII" 対象メニュー



Vegetarian & Vegan Friendly

ベジタリアン・ヴィーガン対応



These dishes incorporate environmentally conscious practices, such as using imperfect ingredients.

規格外食材の活用など、環境に配慮した工夫を取り入れている料理です。

Breakfast Buffet

ブレックファースト ブッフェ

Per Person/ 1 名さま ¥6,500

Children/お子さま(4~12才) ¥3,900

■ Please choose Main dish from ①~⑩below, which will be served to your table.
For other dishes, please help yourself from the buffet board.
メインディッシュを下記 ①~⑩よりお選びいただけます



- ① TRUFFLE SCRAMBLED EGGS with Mushroom Foam, Truffle Sauce
トリュフスクランブルエッグ マッシュルームフォーム・トリュフソース



- ② Short Rib Benedict (Beef, Spinach)
ショート・リブ・ベネディクト (牛肉、ほうれん草)

- ③ OASIS OMELETTE (Mushroom and Spinach)
オアシスオムレツ (ほうれん草・マッシュルーム)

- HEALTHY ④ VEGETABLE EGGS WHITE OMELETTE (Tomato, Onion and Avocado)
ベジタブルホワイトオムレツ (トマト・オニオン・アボカド)

- ⑤ FRIED EGGS
目玉焼き



- ⑥ VEGAN SOY SCRAMBLED < Made of Soy Beans >
ヴィーガン ソイ スクランブル <大豆を使用しております>

- ⑦ PLAIN FRENCH TOAST
プレーンフレンチトースト

- ⑧ SEASONAL FRENCH TOAST (Lemon Custard with Exotic Sauce) + ¥300
季節のフレンチトースト (レモンカスタードとエキゾチックソース)



- ⑨ BAKED MUSHROOMS Vegetable Ragout and Wild Rice + ¥300
マッシュルームのオープン焼き 野菜のラグーとワイルドライス

- ⑩ JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK(100g) Served with Radish Sauce + ¥3,000
国産牛ロースのグリル (100g) ラディッシュソース
This dish will take some time to prepare.
ご提供にお時間をいただきます。

■ Please Choose Coffee or Tea

- ① Coffee ② English Breakfast tea ③ Japanese Green tea
④ Cappuccino ⑤ Decaf ⑥ Soy Milk Café Latte

コーヒーまたは紅茶を下記よりお選びください。

- ① オリジナルブレンドコーヒー ② イングリッシュブレックファーストティー
③ 日本茶 ④カプチーノ ⑤ デカフェ ⑥ ソイラテ

A la carte

■ MANDARIN JUICE	温州みかんジュース	¥2,000
■ VARIOUS DRINK Grapefruit / Apple	ドリンク グレープフルーツ / アップル	¥1,200
■ COFFEE	コーヒー	¥1,400
■ ESPRESSO	エスプレッソ	¥1,500
■ CAFE LATTE / CAFE AU LAIT CAPPUCCINO	カフェラテ / カフェオレ カプチーノ	¥1,500
■ TEA	紅茶	¥1,400
HEALTHY ■ VEGETABLE SMOOTHIE	ベジタブルスムージー	¥3,200
HEALTHY ■ FRUITS SMOOTHIE	フルーツスムージー	¥3,200
■ MILK Whole Milk / Soy Milk	ミルク 牛乳 / 豆乳	¥1,200
■ 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	¥1,000
■ TOAST	トースト	¥600
■ CEREALS Corn Frakes / Brown Rice Flakes Fruit Granola / All-Bran Please choose either milk or soy milk.	シリアル コーンフレーク / 玄米フレーク フルーツグラノーラ / オールブラン 牛乳 / 豆乳からお選びください。	¥1,050
■ YOGURT Plain yogurt served with fruits and honey	ヨーグルト プレーンヨーグルトにフルーツと はちみつを添えて	¥900
■ VEGETABLE GARDEN SALAD Dressing (Sherry vinegar (v) / Lemon olive (v) / Yuzu / French) ドレッシング (シェリービネガー (v) / レモンオリーブ (v) / 柚子 / フレンチ)	ベジタブルガーデンサラダ	¥1,800



VEGAN

■ EGGS

Fried Eggs

Poached Eggs

Boiled Eggs



Vegan Soy Scrambled with Hot Vegetables
< Made of Soy Beans >

卵料理

目玉焼き

ポーチドエッグ

ボイルドエッグ

ヴィーガン ソイ スクランブル 温野菜添え
<大豆を使用しております>

¥1,600

■ OMELETTE

OASIS Omelette
with Spinach, Mushrooms

HEALTHY

Vegetable Eggs White Omelette
with Tomato, Onion, Avocado

オムレツ

オアシスオムレツ
(ほうれん草・マッシュルーム)

ベジタブルホワイトオムレツ
(トマト・オニオン・アボカド)

¥1,900

■ OTHER EGGS



Short Rib Benedict
(Beef, Spinach)

ショート・リブ・ベネディクト
(牛肉、ほうれん草)

¥1,900

Truffle Scramble Eggs
Espuma Style

トリュフ入りスクランブルエッグ
エスプーマ仕立て

¥1,900

Please choose one 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

■ SPECIAL EGGS

Avocado & Eggs Toast with Grilled Tomatoes

アボカド&エッグトースト グリルトマト添え

¥2,500

Please choose one egg dish (Poached Egg, Fried Egg, Scrambled Eggs)
卵料理をお選びください。ポーチドエッグ / 目玉焼き / スクランブルエッグ

■ MINISTRONE

ミネストローネ

¥1,550

■ SOUP OF THE DAY

本日のポタージュスープ

¥1,550



■ ASSORTED FRUITS

フルーツ盛り合わせ

¥3,000



■ Pink Palace Pancakes

Serving Hours : 8:00 a.m. - 9:30 p.m.

ピンクパレスパンケーキ

¥3,200

ご提供時間 : 8:00 a.m. - 9:30 p.m.