

Dinner

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



VEGAN

Vegetarian & Vegan Friendly

ベジタリアン・ヴィーガン対応



SDGs

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。

Course

Azure

¥20,000

Amuse-bouche
お食事前の小さな一皿

Smoked Grilled Bluefin Tuna, Niçoise-Style Sala
本鮪の薫香グリル サラダ・ニソワーズ仕立て

Squid Viennoise with Blue Cheese and Lemon Confit
アオリイカのヴィエノワーズ
ブルーチーズとレモンのコンフィ

Foie Gras Royale with Corn Velouté
フォワグラのロワイヤル
とうもろこしのブルーテ

Sea Bass Nacré with Whelk Nage and Herb Essence
スズキのナクレ ツブ貝のナージュ
ハーブのエッセンス

Nacré Sea Bass with Whelk Nage
and Herb Essence
仔羊のグリル
バジルの香るスムール クスクススタイル

or または

Grilled Wagyu Beef Tenderloin
with Red Wine Sauce
和牛フィレ肉 赤ワインソース + ¥3,500

or または

Wagyu Beef Tenderloin with Foie Gras
and Truffle "Rossini"
和牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフ "ロッシーニ" + ¥5,500

Seasonal Fruit Gelée
季節のフルーツのジュレ

Ciel Citrus
シエルシトラス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Oasis

¥15,000

Amuse-bouche
お食事前の小さな一皿

Smoked Shinshu Salmon Salad
with "Anchoïade"
信州サーモンの燻製 サラダ仕立て
"アンショワイヤード"

Conger Eel Beignet
with Corn and Summer Truffle
穴子のベニエ とうもろこしとサマートリュフ

Seasonal Fresh Fish Dish
各地の漁港より 本日のお魚料理

Roasted Duck
with Spiced Lacquer and Marsala Sauce
鴨のロースト
スパイシーなラックとマルサラ酒のソース

or または

Grilled Wagyu Beef Tenderloin
with Red Wine Sauce
和牛フィレ肉 赤ワインソース + ¥3,500

or または

Wagyu Beef Tenderloin with Foie Gras
and Truffle "Rossini"
和牛フィレ肉 フォアグラ
トリュフ "ロッシーニ" + ¥5,500

Chilled Melon Soup with Lime Granita
メロンの冷製スープ ライムのグラニテ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



Hawaiian Course

1名さま per person ¥9,000

会員さま members ¥8,000

Chilled Palm Potage Soup
ヤシの新芽の冷製ポタージュ

Risotto with Lobster Tartare
リゾット ロブスターのタルタル

Pan-seared Aged Beef with Red Wine Sauce
熟成ビーフのポワレ 赤ワインソース

Pink Palace Haupia Cake
ピンクパレス ハウピアケーキ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



NATURE DELIGHT

Vegan Course for 6 dishes

¥12,000

Amuse
アミューズ

Wild Rice and Quinoa Croquette
ワイルドライスとキヌアのクロケット

Appetizer
オードブル

HATAKE Served with 10 Seasonal Vegetables
HATAKE 10種の野菜を添えて

Cold Cappellini with Tomato Gazpacho
冷製カッペリーニ トマトのガスパチョ

Main Dishes
メイン

Grilled Zucchini with Truffle
and Eggplant Bolognese
ズッキーニのグリル トリュフ風味と
茄子のボロネーゼ仕立て

Oven-Roasted Jumbo Mushroom
with Asparagus and Spiced Jus
ジャンボマッシュルームのオープン焼き
アスパラガスと共に スパイス香るジュ

Vegan Dessert
ヴィーガン・デザート

Herb Tea
ハーブティー



THE
ROYAL HAWAIIAN
RESORT
WAIKIKI

Prix fixe course
プリフィクスコース
¥8,500

A 4-course prix fixe menu is also available, allowing you to choose one appetizer and one main course. オードブル、メインから1品ずつお選びいただく 4品コースもご用意しております。

Japanese Beef Steak Course

ステーキコース

¥13,000

Appetizer
前菜

Soup of the Day
本日のスープ

Japanese Beef Sirloin Steak (200g) with Radish Sauce
国産牛サーロインステーキ (200g) ラディッシュソース

or または

Japanese Wagyu Beef Tenderloin (150g)

+ ¥6,500

Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレステーキ (150g)

ソースをお選びください。

ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

Please ask our staff if you would like to upsize.

サイズアップご希望の場合は係へおたずねください。

Please choose one side dish. Additional side dishes are available for ¥500 each.

サイドディッシュを一品お選びください。追加は各¥500で承ります。

① Sautéed Spinach

ほうれん草のバターソテー

② French Fries

フレンチフライ

③ Mashed Potatoes

ポテトピューレ

④ Mixed Vegetables

ミックスベジタブル

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

A la carte Truffle menu

Pizza Truffle Bismarck
トリュフのビスマルク

¥5,300

Tagliatelle with Truffle and Spinach, Cream Sauce
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ

¥5,000

Ravioli with Porcini Mushrooms and Truffle Oil
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

¥3,800

Risotto with Truffle, Bacon and Mushrooms
トリュフとベーコンとマッシュルームのリゾット

¥5,000



Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

¥2,100

A la carte

Oasis Garden Recommended menu



Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro

¥3,800

Using sustainably sourced non-standard tomatoes from Yatsushiro, Kumamoto.

濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマトのリングイネ
熊本県八代産の規格外トマトを使用。

Cold Capellini with Caviar, Sea Urchin and Sweet Shrimp, Gazpacho Sauce

¥5,000

キャビア・ウニ・甘えびの冷製カッペリーニ ガスパチョソース



Seasonal Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson

¥4,800

各地の漁港より 白身魚のポワレ 魚介の旨みが詰まった スーンドポワソン仕立て

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries

¥10,000

Mustard included

黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え
マスタードを使用。

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables

¥17,500

Please choose a sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソースをお選びください。

ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース



Foiegras Sandwich

¥6,380

フォアグラサンド

This legendary dish from the Showa era was once served to esteemed guests from Japan and abroad at the prestigious Akasaka Prince Hotel, a place that captured the admiration of many. With its rich flavor and deep aroma, this dish received high praise from diners and became a beloved taste that left a lasting impression. This timeless creation brings the elegance and splendor of that era into the present day.

昭和の時代、国内外の賓客を迎え、多くの人々の憧れを集めた赤坂プリンスホテルの伝説的な一品。

深みのある味わいと香りは、一度食べたら忘れられないと評され、長く愛されてきました。

当時の華やきを、現代に伝える一皿です。



Ahi Katsu Sand

¥5,000

アヒカツサンド

【Salad】



Vegetable Garden Salad

¥1,800

Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)

ベジタブルガーデンサラダ

ドレッシング (シェリービネガー(v) / レモンオリーブ(v) / ベジタブル(v) / 柚子)

Additional Topping

- ・ Smoked Salmon
- ・ Chicken
- ・ Bacon

追加トッピング

- ・ スモークサーモン
- ・ チキン
- ・ ベーコン

Each 各種 ¥1,000

Poached Egg and Prosciutto Salad

¥2,800

生ハムとポーチドエッグのサラダ

Green Goddess Salad from Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco

¥2,800

グリーン・ゴッデス・サラダ ~サンフランシスコの名門ホテルより~

Founded in 1875, the Palace Hotel is an iconic landmark of San Francisco and, like our hotel, a member of The Luxury Collection. This traditional salad, long cherished as one of the hotel's signature dishes, is recreated here with special permission using its secret dressing recipe.

Enjoy a refined and distinctive flavor imbued with history and elegance.

1875年創業、当ホテルと同じくラグジュアリーコレクション・ホテルに名を連ね、米国サンフランシスコを代表する〈パレスホテル〉。長く愛されてきた〈パレスホテル〉伝統のサラダを、特別な許可のもと、秘伝のレシピによるドレッシングで再現しました。歴史と洗練が息づく味わいをお楽しみください。



PALACE HOTEL
SAN FRANCISCO

【Soup】

Minestrone (chicken bouillon, bacon, tomato and other vegetables)

¥1,550

ミネストローネ (チキンブイヨン、ベーコン、トマト、ベジタブル)

Soup of the Day

¥1,550

本日のスープ



Vegetable Soup

¥1,550

野菜だけで作ったベジタブルスープ

A la carte

【Appetizer】



OASIS FARM HATAKE

Hummus / Carob Crumble / Vegetables

オアシス・ファーム HATAKE

フムス・キャロブ豆のクランブル・野菜

¥2,800

Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad

サーモンの自家製スモーク クリームチーズとサラダ添え

¥3,800



Fruits Tomato and Soy Cheese Caprese

フルーツトマトとソイチーズのカプレーゼ

¥2,300



Truffle Flavored French Fries

トリュフ風味のフレンチフライ

¥2,100

Assorted Cheese and Dried Fruits

チーズ盛り合わせとドライフルーツ

¥3,500



Assorted Seasonal Pickles

季節野菜のピクルス

¥1,000



Dried Tomato and Olive

ドライトマトとオリーブ

¥1,500



Wild Rice and Quinoa Croquettes

ワイルドライスとキヌアのクロケット

¥2,200

Pan Fried Foiegras Truffle sauce

フォアグラのポワレ トリュフソース

¥4,500

Oasis Garden Home Made Pâté with Pickles

オアシスガーデン自家製パテと季節野菜のピクルス

¥4,200



Dry-Cured Ham of Tokyo Beef

東京ビーフの生ハム

¥5,000

Breads

パン

¥500

【Sandwich】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries ¥10,000
Mustard included.
黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え
マスタードを使用。

Clubhouse Sandwich with French Fries ¥3,300
Bacon, Chicken, Egg, Tomato, Lettuce, Mustard included.
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え
ベーコン・チキン・玉子・トマト・レタス・マスタードを使用。



Ahi Katsu Sand ¥5,000
アヒカツサンド

【Burger】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries ¥5,800
Mustard, Bacon included.
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え
マスタード、ベーコンを使用。



Vegarden Burger with French Fries ¥3,800
ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え
A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake and served in a bamboo charcoal buns. A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.
竹炭のバンズにオニオン、キャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸などを練り込んだ焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代わりに大豆由来の食材を使用し、野菜と共に甘めのソースを添えた100%植物由来のハンバーガーです。

【Pasta】



Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms
アラビアータ風スパゲッティ きのこと入り

¥3,000

Tagliatelle with Truffle and Spinach in Cream Sauce
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ

¥5,000

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese
牛肉ボロネーゼのタリアテッレ モッツァレラチーズ添え

¥3,000



Portobella Mushroom Pesto Pasta
ポータベラペストパスタ

¥3,200



Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes
Using sustainably sourced non-standard tomatoes from Yatsushiro, Kumamoto.
濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマトのリングイネ
熊本県八代産の規格外トマトを使用。

¥3,800

Cold Capellini with Caviar, Sea Urchin and Sweet Shrimp, Gazpacho Sauce
キャビア・ウニ・甘えびの冷製カッペリーニ ガスパチョソース

¥5,000

Ravioli with Porcini Mushrooms and Truffle Oil
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

¥3,800

【Pizza】

Pizza Margherita
マルゲリータ

¥3,200

Pizza Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ

¥3,800



Pizza Marinara
マリナーラ

¥3,000

Pizza Truffle Bismarck
トリュフのビスマルク

¥5,300

【Seafood】

Seasonal Fresh Fish Dish
各地の漁港より本日の魚料理

¥4,200



Roasted Lobster Azure Style
ロブスターのロースト Azure Style

¥5,700



Seasonal Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson
各地の漁港より 白身魚のポワレ 魚介の旨みが詰まった スーポドポワソン仕立て

¥4,800

【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce ¥4,300
静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル マスタードソース



Pineapple BBQ Chicken Wings ¥4,800
パイナップルBBQ チキンウィング

Hamburger Steak with Foie gras Rossini Style, Truffle Sauce ¥4,800
フォアグラをのせたハンバーグのロッシーニ仕立て トリュフのソース

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g with Seasonal Vegetables ¥8,000
Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソースをお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

Grilled Japanese Beef Sirloin 200g with Seasonal Vegetables ¥9,500
Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
国産牛サーロインのグリル (200g) 季節の野菜と共に
ソースをお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Seasonal Vegetables ¥17,500
Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソースをお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

【OASIS Signature Plate】

Chef's Recommendation Meat Plate (600g) ¥14,000

The dish will take some time to prepare. Thank you for your understanding. (1,000g) ¥23,000

シェフおすすめミートプレート

ご注文を頂いてから焼き上げますため、ご提供まで少々お時間をいただきます。

【Dessert】

Coconut Mango Parfait ¥3,500
ココナッツ・マンゴー・パフェ

A tropical, fruit-forward parfait layered with mango, berries, soy milk-based coconut milk whipped cream, and rice flour crumble, offering a balance of acidity and aroma. Finished with a generous assortment of fruits and ice cream for rich texture. A refreshing summer dessert to enjoy with a stunning view.

Serving Hours: 3:30 p.m. – 7:30 p.m.

マンゴーやベリー、豆乳ベースのココナッツミルク入りホイップ、米粉のクランブルなどを重ね、酸味と香りのバランスを楽しめる南国風フルーティーパフェ。フルーツやアイスを贅沢に添え、食感豊かに仕上げました。レストランからの絶景とともに味わえる、夏にぴったりの爽やかな一品です。

ご提供時間: 3:30 p.m. – 7:30 p.m.

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina ¥2,500
バスクチーズケーキ from ホテル マリア クリスティーナ

Please enjoy an authentic taste of Hotel Maria Cristina, The Luxury Collection, located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain

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〉監修の

本場の味をお楽しみください。



Tiramisu Affogato Style ¥2,800

Depending on the congestion situation, it may take some time.

ティラミス アフォガートスタイル

店内の混雑状況によりお時間を頂く場合がございます。



Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango) ¥1,200
ヴィーガン プティフル(ライム・カシス・マンゴー)



Assorted Fruits ¥3,000
フルーツ盛り合わせ

Gelato of the Day ¥1,000
本日のジェラート

Assorted Macarons 5 pieces – Amaou Strawberry / Citron / Pistachio/ Chocolate / Vanilla ¥2,000
マカロン5個(あまおう・シトロン・ピスタチオ・ショコラ・バニラ)



Pink Palace Pancakes Serving Hours : 8:00 a.m. – 9:30 p.m. ¥3,200
ピンクパレスパンケーキ ご提供時間 : 8:00 a.m. – 9:30 p.m.

Kids Menu

¥4,000

Ages 12 and under
小学生以下対象

Free-Flowing Beverages
Orange / Apple

フリーフロー
オレンジ / アップル

Soup of the Day

本日のポタージュ

Main Dish

Please choose one main dish

- ① Hamburger Steak
- ② Grilled Beef Fillet Steak
- ③ White Fish and Deep Fried Shrimp
- ④ Grilled Chicken
- ⑤ Pasta with Tomato Sauce
(Bacon & Mushrooms) with Bread
- ⑥ Cheeseburger with French fries

①～④ Served with hot vegetables,
French fries, and bread.

All items are available à la carte. Each ¥2,500

メイン・ディッシュ

下記より一品をお選び下さい。

- ① ハンバーグ
- ② 牛フィレステーキ
- ③ 白身魚と海老フライ
- ④ グリルチキン
- ⑤ トマトソースパスタ(ベーコン&きのこ)
パンがついております。
- ⑥ チーズバーガー フレンチフライ添え

①～④は温野菜・フレンチフライ・パンがついております。
それぞれアラカルトでもご注文いただけます。

各種 ¥2,500

Dessert

Please choose one Dessert

- ◆ Vanilla Gelato
- ◆ Chocolate Gelato
- ◆ Fruits

デザート

下記より一品お選びください。

- ◆ バニラ・ジェラート
- ◆ チョコレート・ジェラート
- ◆ フルーツ

A la carte



Vegan menu

Assorted Seasonal Pickles 季節野菜のピクルス	¥1,000
Dried Tomato and Olive ドライトマトとオリーブ	¥1,500
Truffle Flavored French Fries トリュフ風味のフレンチフライ	¥2,100
Vegetable Garden Salad Dressing (Sherry Vinegar/ Lemon Olive/ Vegetable) ベジタブルガーデンサラダ ドレッシング (シェリービネガー/ レモンオリーブ/ ベジタブル)	¥1,800
OASIS FARM HATAKE Hummus / Carob Crumble / Vegetables オアシス・ファーム HATAKE フムス・キャロブ豆のクランブル・野菜	¥2,800
Wild Rice and Quinoa Croquettes ワイルドライスとキヌアのクロケット	¥2,200
Vegetables Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥1,550
Grilled Zucchini with Truffle and Eggplant Bolognese ズッキーニのグリルトリュフ風味と茄子のボロネーゼ仕立て	¥2,800
Pizza Marinara ピザ・マリナーラ	¥3,000
Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り	¥3,000
Vegarden Burger with French Fries ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo charcoal buns. A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute. 竹炭のバンズにオニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸などを練り込んだ焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代わりに大豆由来の食材を使用し、野菜と共に甘めのソースを添えた100%植物由来のハンバーガーです。	¥3,800
Baked jumbo mushrooms Spice-Scented Jus ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイス香るジュ	¥3,200
Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango) ヴィーガン プティフル(ライム・カシス・マンゴー)	¥1,200