

# Lunch

## 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ゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、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。



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。

## Lunch Course

ランチコース

¥7,000

Appetizer  
オードブル

Soup  
スープ

### Main Dish

メインディッシュ

Please choose one main dish.  
1品、お選びください。

Dessert  
デザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

## Lunch Course with Pasta

パスタ付ランチコース

¥8,500

Appetizer  
オードブル

Soup  
スープ

Pasta of the Day

本日のパスタ

### Main Dish

メインディッシュ

Please choose one main dish.  
1品、お選びください。

Dessert  
デザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

## 【Pasta】

Linguine Peperoncino with Sakura Shrimp and Clams  
桜えびとあさりのペペロンチーノ リングイネ



Linguine with Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes

+ ¥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。

Tagliatelle with Beef Bolognese, Served 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

## 【Plant Based】



Baked Jumbo Mushroom with Spice-Sceted Jus

ジャンボマッシュルームオープン焼き スパイス香るジュ

## 【Fish】

White Fish and Mussels Acqua Pazza with Herb Sauce  
白身魚とムール貝のアクアパッツァ 香草ソース

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

## 【Meat】

Sous-vide Pork Tenderloin, Parmesan-Crusted  
ポークテンダーロインのスービッド パルメザンのクルート焼き

Veal Involtini with Fragrant Green Peppercorns  
仔牛のインボルティーニ 青粒胡椒の香り

Hamburger Steak with Foie gras Rossini Style, Truffle Sauce  
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 120g with Vegetables + ¥2,000

---

Please choose a sauce from the options below.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル (120g) 季節の野菜と共に  
ソースを下記よりお選びください。

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 Vegetables + ¥4,500

---

Please choose a sauce from the options below.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

国産牛サーロイン (200g) のグリル 季節の野菜と共に  
ソースを下記よりお選びください。

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 120g with Vegetables + ¥9,000

---

Please choose a sauce from the options below.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g) 季節の野菜と共に  
ソースを下記よりお選びください。

ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

# Japanese Beef Steak Course

ステーキコース

¥12,000

Vegetables Garden Salad  
ベジタブルガーデンサラダ

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

# Garden Lunch

¥5,500

Vegetable Garden Salad and Petit-soup  
彩り野菜のガーデンサラダとプティスープ

Please choose your main dish  
メインディッシュを一品お選びください。

① Soup of the Pasta  
本日のパスタ



② Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes + ¥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。

③ Tagliatelle with Beef Bolognese, Served 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

④ Grilled Fuji Chicken with Genovese Sauce  
富士の鶏のグリル ジェノヴェーゼソース

⑤ Seasonal Fresh Fish Dish  
各地の漁港より本日の魚料理

Dessert of the Day  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

# Weekday's Lunch

平日限定ランチ

¥4,000

Vegetable Garden Salad and Petit-soup  
彩り野菜のガーデンサラダとプティスープ

Please choose one Main dish  
メインディッシュを一品お選びください。

① Today's Pasta  
本日のパスタ



SDGs

② Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes + ¥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。

③ Tagliatelle with Beef Bolognese, Served 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

④ Grilled Fuji Chicken with Genovese Sauce  
富士の鶏のグリル ジェノヴェーゼソース

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 スープレポワソン仕立て

### 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。

## 【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】

Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad ¥3,800  
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

Today's Fish Carpaccio with Caviar ¥4,000  
本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント



Truffle Flavored French Fries ¥2,100  
トリュフ風味のフレンチフライ

Assorted Cheese and Dried Fruits ¥3,500  
チーズ盛り合わせ ドライフルーツ



Assorted Seasonal Pickles ¥1,000  
季節野菜のピクルス



Dried Tomato and Olives ¥1,500  
ドライトマトとオリーブ

Breads ¥500  
パン

## 【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。

## 【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

Linguine Peperoncino with Sakura Shrimp and Clams  
桜えびとあさりのペペロンチーノ リングイネ

¥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

White Fish and Mussels Acqua Pazza with Herb Sauce  
白身魚とムール貝のアクアパッツァ 香草ソース

¥4,200



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

Involtini of Veal with Fragrant Green Peppercorns ¥4,800  
仔牛のインボルティーニ 青粒胡椒の香り

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】

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 プティフール(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)

# 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 きのこと入り	¥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. 竹炭のパ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