

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.
規格外食材の活用など、環境に配慮したメニューです。



BACK TO THE ROOTS -KISHU・WAKAYAMA-
BACK TO THE ROOTS-紀州・和歌山-

Course

KISHU DINNER COURSE

-Azure-

1名さま per person ¥20,000
会員さま members ¥18,500

Amuse-bouche
お食事前の小さな一皿

Caramelized Japanese Spanish Mackerel
and Marinated Red Onion

KISHU Plum Vinaigrette
鯖のキャラメリーゼ 赤玉葱のマリネ
紀州南高梅のヴィネグレット

Bouillabaisse Styled KISHU UMEMADAI
and Saffron Risotto Galette with Whitebait
紀州梅真鯛 シラスのサフランリゾットガレット
秋のブイヤベース仕立て

KISHU Duck and Foie Gras Flan
with Mushroom Veloute
紀州鴨とフォアグラのフラン
マッシュルームのヴルーテ

Croustillant of Bonito with Tomato and Basil
鰹のクリュスティアン トマトとバジル

Roasted Longtooth Grouper
with Arugula and Red Wine Butter Sauce
天然クエのロティ

ルッコラと赤ワインバターソース
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

Milk Ice Cream and -Persimmon Riz au Lait
ミルクアイスと柿のリ・オレ

Mousse Chocolate Praline
and ARIDA MIKAN Sorbet
ムースショコラプラリネ 有田みかんのソルベ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Oasis

1名さま per person ¥15,000
会員さま members ¥14,000

Amuse-bouche
お食事前の小さな一皿

Tuna Mi-Cuit with Grilled Eggplant panna cotta
Scent of Marmelade Tomato and Strega

鮪のミキュー 焼きナスのパンナコッタ
マルムラードトマトとストレガの香り

Risotto of Lobster Truffle Flavor
オマール海老のリゾット トリュフ風味

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

Grilled Lamb with Salsa Verde Sauce
仔羊のグリル
サルサヴェルデと共に

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

Pear Compote with Vanilla and Verveine Flan
洋ナシのコンポート
バニラとヴェルヴェーヌのフラン

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Garden

1 名さま per person ¥9,000
会員さま members ¥8,500

Amuse
アミューズ

Salmon Mi-Cuit with Smoked Crème and Caviar
サーモンのミキュイ
薫香クリーム キャビア

Minestrone with fregula
フレーゴラ入りミネストローネ

Please choose one Main dish
メインディッシュを 1 品お選びください

Kishu Duck Aiguillette
with Budo Sansho Pepper and Orange Dukkah
紀州鴨のエギュイット
ぶどう山椒 オレンジのデュカ

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

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

ARIDA MIKAN with white Chocolate Mousse
有田みかんとホワイトチョコレートムース

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

Chickpeas and Quinoa Wild Rice Croquette
ひよこ豆とキヌア ワイルドライスのクロケット

Appetizer
オードブル

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

Vegetable Soup with Dried Mushroom
ドライマッシュルーム入りベジタブルスープ

Main Dishes
メイン

Eggplant and Olive Spaghetti
茄子とオリーブのスパゲッティ

Déclinaison of Cauliflower
カリフラワーのデクリネゾン

Vegan Dessert
ヴィーガン・デザート

Herb Tea
ハーブティー

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

Japanese Beef Sirloin Steak Course (200g)
国産牛サーロインステーキコース (200g)

1 名さま per person ¥13,000
会員さま members ¥12,200

Japanese Wagyu Beef Tenderloin Course (150g)
和牛フィレスステーキコース (150g)

1 名さま per person ¥21,000
会員さま members ¥19,500

Kobe Beef Sirloin Steak Course (120g)
神戸ビーフサーロインステーキコース (120g)

1 名さま per person ¥28,500
会員さま members ¥26,500

Appetizer
前菜

Soup of the Day
本日のスープ

Steak
ステーキ

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

Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

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

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
ボ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。

Pan-Seared White Fish with Signature Bouillabaisse

¥4,800

各地の漁港より 白身魚のポワレ オアシスガーデンブイヤベース

Gallery's Kobe Beef Burger with Truffle-Flavored French Fries

¥8,800

200g Beef Patty, Lettuce, Tomato, Gruyère Cheese, and Onion Sauce included.

神戸ビーフギャラリーバーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

パテ200g・レタス・トマト・グリュイエールチーズ・オニオンソースを使用。

Japanese Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries

¥10,000

Mustard included

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 Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables

¥17,500

Please choose a sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

和牛フィレ肉のグリル (150g) 温野菜と共に

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。

当時の華やぎを、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】



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 Pickles
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



Chickpeas and Quinoa Wild Rice Croquette
ひよこ豆とキヌア ワイルドライスのクロケット

¥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



Dry-Cured Ham of Tokyo Beef
東京ビーフの生ハム

¥5,000

Breads
パン

¥500

【Sandwich】

Japanese Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries
Mustard included.

¥10,000

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】

Gallery's Kobe Beef Burger with Truffle-Flavored French Fries

¥8,800

200g Beef Patty, Lettuce, Tomato, Gruyère Cheese, and Onion Sauce included.

神戸ビーフギャラリーバーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

パテ200g・レタス・トマト・グリュイエールチーズ・オニオンソースを使用。



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 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、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



Pasta with Kettle-Boiled Whitebait and Bottarga
釜揚げシラスとボッタルガのパスタ

¥3,500



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

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
各地の漁港より今日の魚料理

¥4,200



Pan-Seared Kishuume-Madai with Mikan Ponzu-Scented Beurre Blanc
梅真鯛のポワレ みかんポン酢香るブルブラン

¥4,500



Pan-Seared White Fish with Signature Bouillabaisse
各地の漁港より 白身魚のポワレ オアシスガーデンブイヤベース

¥4,800

【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce

静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル マスタードソース

¥4,300



Kishu Duck Aiguillette with Budo Sansho Pepper and Orange Dukkah

紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ

¥4,800

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

¥4,800

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g with Hot Vegetables

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) 温野菜と共に

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

¥8,000

Grilled Japanese Beef Sirloin 200g with Hot Vegetables

Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

国産牛サーロインのグリル (200g) 温野菜と共に

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

¥9,500

Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Hot Vegetables

Please choose one sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

和牛フィレ肉のグリル (150g) 温野菜と共に

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

¥17,500

【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

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。



¥2,500

Tiramisu Affogato Style

ティラミス アフォガートスタイル

¥2,500

Mont Blanc Mini Parfait

モンブランミニパルフェ

¥2,400



Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango)

ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)

¥1,500

Gelato of the Day

本日のジェラート

¥1,500



Assorted Fruits

フルーツ盛り合わせ

¥3,000

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

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
Chickpeas and Quinoa Wild Rice Croquette ひよこ豆とキヌア ワイルドライスのクロケット	¥2,200
Vegetables Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥1,550
Déclinaison of Cauliflower カリフラワーのデクリネゾン	¥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)	¥1,500