

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。



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。

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

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

Grilled Lamb
with Basil Semoule Couscous Style
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

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

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

Garden

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

Amuse
アミューズ

Appetizer
前菜

Mussel and Saffron Cream Soup
with Garlic Shrimp
ムール貝のサフランクリームスープ
ガーリックシュリンプ添え

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

CHEEK TERRINE with Creamy potato
from Hotel Maria Cristina
Terrine of Slow-Braised Beef Cheek,
Demi-Glace Sauce and Potato Purée
チークテリーヌ マッシュポテト
from ホテルマリアクリスティーナ
柔らかく煮た牛ほほ肉のテリーヌに
デミグラス、ポテトピューレを添えています。

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

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

Dessert
デザート

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

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

1 名さま per person ¥13,000

会員さま members ¥12,200

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

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
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



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



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

 Classic Spaghetti with Lobster, Mozzarella and Basil from Excelsior Hotel Gallia

¥3,800

クラシックスパゲッティ ロブスターとモッツァレラチーズとバジル

from エクセルシオールホテル・ガリア



Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes

¥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。

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



Garlic Shrimp Mai Tai Bar Style from The Royal Hawaiian
サウスショア シュリンプ from ロイヤルハワイアン

¥4,000



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 ¥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



CHEEK TERRINE with Creamy potato from Hotel Maria Cristina ¥4,800
Terrine of Slow-Braised Beef Cheek, Demi-Glace Sauce and Potato Purée
チークテリーヌ マッシュポテト from ホテルマリアクリスティーナ
柔らかく煮た牛ほほ肉のテリーヌにデミグラス、ポテトピューレを添えています。

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 Hot 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) 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

Grilled Japanese Beef Sirloin 200g with Hot 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) 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

Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Hot Vegetables ¥17,500
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

【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
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)	¥1,500