



新潟産こしひかりを使用しております。
Our SUSHI rice is NIIGATA KOSHIHIKARI.

特定原材料7品目食物アレルギー
(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)
お持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients
(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、
料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety,
we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、
アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,
so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記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（13%）を加算させていただきます。
Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

蒼煌～SOARA～

(夜懷石 Dinner Course)

¥25,000

前菜 ZENSAI

鮪梅煮とモッツアレラチーズのトルティーヤ アボカド レタス 山葵チーズ

独活とニラの味噌バター浸し 揚げしらす

蛸燻製黒酢マリネ

飾りピンチョス

(生ハムとサーモンのグジェール 鱈子と紅生姜のクレープ)

Boiled Plum Tuna & Mozzarella Cheese Tortilla Avocado, Lettuce, Yam Cheeze

Udo & Leek in Miso Butter Fried Whitebait

Smoked Octopus Marinated with Black Vinegar

Pintxos (Raw Ham & Salmon Gougere / Cod roe & Ginger Crepe)

お椀 WAN

蕪みぞれ吸 オリーブ風味

筍味噌真丈 米粉麺 花びら人参 菜の花 鯛くず煮

Turnip Soup Olive Flavor

Bamboo Shoot Miso Fish Dumpling, Rice Noodle, Carrot, Canola Flower, Boiled Sea Bream

造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 蛸烏賊酢味噌和え

飾り野菜 山葵 泡醤油

Assorted Sashimi / Squid marinated with Vinegar & Miso

Vegetables / Wasabi / Soy Sauce

煮物 NIMONO

鮑と虎魚の野菜餡掛け

青蔬 鍵蕨

Abalone & Stonefish with Starchy Vegetable Sauce

Butterbur / Key Bracken

焼物 YAKIMONO

和牛フィレステーキ 焼野菜

鱈場蟹葱味噌焼

栄螺つぼ焼プロヴァンスバター

Japanese Beef Filet Steak Grilled Vegetables

Grilled King Crab with Green Onion Miso

Grilled Turban Shell with Provence Butter

天婦羅 TENPURA

目鯛 若さぎ ふきのとう

天出汁 塩 レモン

Fried Flathead, Smelt, Butterbur Scape

Tempura Sauce, Salt, Lemon

食事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Assorted Sushi / Miso Soup

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート

Today's Dessert From OASIS GARDEN

蒼天～SOUTEN～

(夜懷石 Dinner Course)

¥20,000

先附 SAKITUKE

ブルーキュラソームース
マスカルポーネ トマト オリーブオイル

Blue Curacao Mousse
Mascarpone Tomato Olive Oil

前菜 ZENSAI

独活とニラの味噌バター浸し 揚げしらす
蛸燻製黒酢マリネ
飾りピンチョス
(生ハムとサーモンのグジュール 鱈子と紅生姜のクレープ)
Udo & Leek in Miso Butter, Fried Whitebait
Smoked Octopus Marinated with Black Vinegar
Pintxos (Raw Ham & Salmon Gougere / Cod roe & Picked Ginger Crepe)

温物 ONMONO

桜海老チリ茶碗蒸し
春菊 白葱 竹輪麩
Sakura shrimp & Chili Steamed Egg Custard
Garland Chrysanthemum, White Onion, Chikwabu

煮物 NIMONO

ラムオレンジ柔らか煮のデミグラスシチュー
里芋 人参 小玉葱 スナックエンドウ スライスチーズ
Demi Glace Orange Lamb Stew
Taro, Carrot, Small Onion, Snap Pea, Sliced cheese

造り TSUKURI

モザイクフレームお造り盛り合わせ
泡醤油 梅肉醤油
Mosaic Frame Art Sashimi
Foam Soy Sauce / Plum Soy Sauce

焼物 YAKIMONO

和牛ステーキ カラビネーロ生雲丹焼き
胡麻甘辛ソース
Japanese Beef Steak Grilled Carabinero Shrimp with Raw Sea Urchin
Sweet & Hot Sesami Sauce

食事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁
Assorted Sushi / Miso Soup

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート
Today's Dessert From OASIS GARDEN

銀彩～GINSAI～

(夜懷石 Dinner Course)

¥15,000

前菜 ZENSAI

鮪梅煮とモッツアレラチーズのトルティーヤ アボカド レタス 山葵チーズ

桜海老とうるいの香辛お浸し 刻みドライソーセージ

蛸烏賊フライと葱の目フライの芥子酢味噌 おかひしき 茗荷

Boiled Plum Tuna & Mozzarella Cheese Tortilla Avocado, Lettuce, Yam Cheese
Sakura Shrimp & Boiled Urui in Spice Dry Sausage
Fried Squid & Fatsia Sprouts with Mustard Vinegar Miso Saltwort, Japanese Ginger

お椀 WAN

新じゃが芋のポタージュ

グリーンアスパラガス 焼目帆立貝 コンキリエ ブラックペッパー

Potato Potage
Green Asparagus, Grilled Scallop, Pasta Shell, Black Pepper

造り TSUKURI

お造り盛り合わせ 飾り野菜 泡醤油 山葵

Assorted Sashimi, Vegetables, Wasabi, Soy sauce

煮物 NIMONO

紫芋薯蕷蒸し 落味噌ソース

白身魚 飯蛸旨煮 青葱 鍵蕨

Steamed Purple Potato with White Fish, Butterbur Miso Sauce
White Fish, Steamed Octopus, Green Butterbur, Key Bracken

焼物 YAKIMONO

骨付きラム味噌漬け竹炭揚げ デミグラスソース
海老カダイフ巻 黒酢ソースドラゴンフルーツ風味

Lamb Miso Fried with Bamboo Charcoal Demi Glace Sauce
Shrimp Rapped in Kadaif Dragon Fruits flavored with Black Vinegar Sauce

蒸物 MUSHIMONO

桜海老チリ茶碗蒸し 春菊 白葱 竹輪麩

Sakura Shrimp & Chili Steamed Egg Custard
Garland Chrysanthemum, White Onion, Chikuwabu

食事 SHOKUJI

赤梅香りご飯 釜上げしらすとザーサイ和え

大戸甘味噌汁 長芋たまり漬

Red Plum Rice Boiled White baite & Pickles
Miso Soup / Yam in Soy Sauce

デザート DESSERT

オアシスガーデンパティシエより本日のデザート

Today's Dessert From OASIS GARDEN

アラカルト

A La Carte

冷菜

Cold Dishes

| | |
|--|---------|
| お造り 五種盛り合わせ Assorted 5kind of sashimi | ¥ 5,000 |
| 本日の白身魚と生そばのカルパッチョ キャビアと野菜の飾り White fish Carpaccio with Soba | ¥ 2,500 |
| 小鉢三種盛り合わせ (マスカルポーネムース 蛸燻製の黒酢マリネ 蛸烏賊酢味噌和え) Three appetizers Assorted (Mascarpone Moose / Smoked Octopus Marinated with Black Vinegar / Squid marinated with Vinegar & Miso) | ¥ 2,400 |
| 炙りサーモンのタルタル Seared salmon with tartar | ¥ 2,200 |
| 漬物盛り合わせ Japanese Pickles Assorted | ¥ 1,800 |
| 烏賊塩辛と蛸烏賊沖漬 Salted squid guts & Firefly squid Oki pickled | ¥ 1,500 |
| ずわい蟹と青菜のお浸し Boiled snow crab and Green Vegetable | ¥ 1,200 |
| 水雲酢／グレープフルーツピネガー Mozuku seaweed | ¥ 1,200 |

アラカルト

A La Carte

サラダ

Salad

鱈場蟹と水菜のサラダ／山葵ドレッシング

King Crab & Mizuna Salad /Wasabi dressing

¥ 3,200

ブラッティーナチーズと豆腐のサラダ／梅ドレッシング

Burratina cheese & Tofu Salad /Plum dressing

¥ 2,600

ホールポテトサラダ／胡麻ドレッシング

Potato salad /Sesame dressing

¥ 2,200

パン

Bread

霧島豚カツサンド

Pork Cutlet Sandwich

¥ 1,800

海老チリカツサンド

Shrimp Cutlet Sandwich

¥ 1,800

アラカルト

A La Carte

温物

Hot Dishes

| | |
|---|---------|
| イベリコ豚角煮 ドラゴンフルーツ黒酢ソース Deep-Fried Iberian Pork with Black vinegar | ¥ 3,600 |
| 白い卵の出汁巻き玉子 (生雲丹・キャビア) White rolled egg omelet | ¥ 3,200 |
| フォアグラ茶碗蒸し ぼん酢餡 Foie-gras Steamed White egg custard | ¥ 2,200 |
| ズワイ蟹と茄子揚げ出し豆腐 Deep-fried Tofu with crab and egg plant | ¥ 1,800 |
| アボカド味噌チーズグラタン (生帆立貝入り) Abocado Cheese gratin in Scallop, | ¥ 1,800 |
| 本日の吸い物 Today's soup | ¥ 1,500 |
| 天豆の塩茹で Green Beans boiling with salt | ¥ 1,500 |

アラカルト

A La Carte

焼物

Grilled Dishes

| | |
|--|---------|
| 伊勢海老二色グリルー折 (生雲丹・ポテトサラダ) Grilled spiny lobster with sea urchin & potato salad | ¥10,000 |
| スペイン産カラビネーロ生雲丹焼と添えサラダ Grilled sea urchin on Spanish Karabinero with Sald | ¥5,000 |
| うなぎ蒲焼きと焼野菜の飾り Broiled eel | ¥4,500 |
| 骨付き仔羊オレンジ焼 Grilled Orange Lamb | ¥2,800 |
| 金目鯛干物 Splendid alfonsino dried fish | ¥2,500 |
| 焼鶏五種盛り (岩手県産いわい鶏4本と軟骨入りつくね串1本) Assorted Grilled Chicken | ¥2,400 |
| 本日の焼物 Today's grilled dish | ¥2,000 |
| エイヒレのあぶり トリュフ塩添え Seared Ray Fin | ¥1,500 |

アラカルト

A La Carte

揚物

Deep-Fries Dishes

| | |
|---|---------|
| 車海老と野菜天婦羅盛り合わせ Prawn & Vegetables Tempura | ¥ 5,000 |
| 伊勢海老 三味揚げ (梅・カレー・海苔) Fried spiny lobster(Plum, Curry, Seaweed) | ¥ 5,000 |
| スペイン産カラビネーロカダイフ巻揚げ 黒酢ソースディップ Carabinero shrimp Deep-Fried with sweet black vinegar dip | ¥ 4,500 |
| 野菜天婦羅盛り合わせ Vegetables Tempura | ¥ 3,000 |
| 海老のフライ しば漬け入りタルタルソース Deep-Fried prawn with pickled vegetable tartar sauce | ¥ 2,800 |
| 蝦夷鮑の天婦羅 Ezo Abalone Tempura | ¥ 2,700 |
| 霧島豚とんかつ Kirishima pork Cutlet | ¥ 1,800 |
| 岩手県産いわい鶏のもも唐揚げ ミモレットチーズ掛け Fried Chicken. Mimolette cheese hanging. | ¥ 1,800 |
| フライドポテトと蛸唐揚げ French fries and octopus fried | ¥ 1,400 |

アラカルト

A La Carte

鉄板焼

Teppanyaki

| | |
|---|---------|
| 黒毛和牛特上ロース 150g Japanese Beef Special Sirloin | ¥11,000 |
| 黒毛和牛特上フィレ 100g Japanese Beef Special Fillet | ¥11,000 |
| 黒毛和牛ロース 150g Japanese Beef Sirloin | ¥8,000 |
| 黒毛和牛フィレ 100g Japanese Beef Fillet | ¥8,000 |

アラカルト

A La Carte

寿司

Sushi

大とろ
Fatty tuna
¥1,900

中とろ
Medium Fatty tuna
¥1,600

赤身
Tuna
¥1,000

赤身づけ
Tuna pickled in soy sauce
¥1,000

鯛
Sea bream
¥1,100

鯖
Mackerel
¥650

松皮鰈昆布メ
Kombu-Sandwiched Flatfish
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥650

こはだ
Gizzard Fish
¥650

鯔
Horse mackerel
¥750

さより
Halfbeak
¥750

いか
Squid
¥750

たこ
Octopus
¥650

車海老
Kuruma prawn
¥1,300

鮑
Abalone
¥1,500

煮蛤
Clam
¥1,200

みる貝
Geoduck
¥1,600

つぶ貝
Tubu shellfish
¥900

帆立
Scallop
¥900

ずわい蟹
Snow Crab
¥1,200

穴子
Sea eel
¥900

生雲丹
Sea urchin
¥1,500

いくら
Salmon roe
¥950

子持昆布
Herring roe on kelp
¥650

玉子
Japanese omlet
¥600

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥2,900

ねぎとろ巻
Fatty tuna and leek roll
¥2,900

鉄火巻
Tuna roll
¥1,500

芽葱
Green onion sprouts
¥600

かっぱ巻
Cucumber roll
¥650

新香巻
Pickle roll
¥650

かんぴょう巻
Gourd strip roll
¥650

アラカルト

A La Carte

ロール寿司

Roll Sushi

カルフォルニアロール

¥2,000

California Roll

蟹 胡瓜 アボカド トピコ

crab / cucumber / Avocado / fryingfish roe

フィラデルフィアロール

¥1,800

Philadelphia Roll

サーモン クリームチーズ アボカド

salmon / cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール

¥1,800

Spicy Tuna Roll

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / cucumber / Spicy source

アラカルト

A La Carte

食事

Shokuji

うな重 (吸い物・香の物) ¥ 5,500
Grilled eel on rice box

ずわい蟹 玉子雑炊 ¥ 1,800
Rice soup with crab and egg

お茶漬け (鮭または鱈子または梅) ¥ 1,500
Rice with Green tea (Salmon or Cod roe or Plum)

大江戸そば (冷製または温製) 冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
OEDO Soba (Cold or Hot) (Cold) (Hot)

稲庭うどん (冷製または温製) 冷製 ¥ 1,200 / 温製 ¥ 1,500
INANIWA Udon (Cold or Hot) (Cold) (Hot)

食事セット (南魚沼産こしひかり・味噌汁・香の物) ¥ 1,200
Meal Set

デザート

Dessert

フルーツ盛り合わせ ¥ 1,500
Assorted Fruits

本日のデザート ¥ 1,200
Today's Dessert

あんみつ ¥ 1,200
ANMITSU

焼餅おしるこ ¥ 1,200
Sweet Red bean soup