

# DINING DINNER

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

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）を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, 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ございます。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,  
So there is a small possibility of cross contamination of allergic.

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる可能性がございます。

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.



# 夜懷石 蒼 煌

Dinner Course SOARA

¥26,500

## 前 菜 Appetizer

カラビネーロモンブラン仕立てサラダ 揚げ木の子  
法蓮草と高菜胡麻炒め ズワイ蟹 とび子

Carabinero salad with deep fried mushroom  
Stir-fried spinach and mustard leaf (TAKANA) with sesame seeds, king crab, flying fish roe

## 温 物 Soup

松茸と干しなまこの貝柱スープ蒸し  
鶏肉 三ツ葉 酢立 紅葉人参 銀杏

Steamed matsutake mushroom and sea cucumber with scallop soup  
Chicken, mitsuba, Japanese citrus sudachi, carrot, ginkgo

## 造 り Sashimi

お造り盛り合わせ 飾り野菜 本山葵 醤油

Assorted sashimi, vegetables, wasabi, soy sauce

## 煮 物 Simmered Dish

鱈場蟹カダイフ巻  
オイスター味噌ソース 芥子

King crab wrapped in kadaif  
Miso and oyster sauce, Japanese mustard

## 焼 物 Grilled Dish

和牛フィレステーキ 蝦夷鮑チリソース  
赤むつ生雲丹焼

Grilled Japanese beef steak, Ezo abalone with chili sauce  
Grilled rosy seabass with sea urchin

## 天婦羅 Tempura

松茸 銀杏 栗  
塩 酢立

Matsutake mushroom, ginkgo, chestnut  
Salt, Japanese citrus sudachi

## 食 事 Rice

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Nigiri sushi with 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

OASIS GARDEN special dessert

# 夜懐石 蒼 天

Dinner Course SOUTEN

¥21,000

## 前 菜 Appetizer

法蓮草と高菜胡麻炒め ズワイ蟹 とび子  
コンテのマスカルポーネ和え デラウェア 梨 柿  
焼茄子コンソメ寄せ 煎り鮑 生姜ポン酢ソース

Stir-fried spinach and mustard leaf (TAKANA) with sesame seeds, king crab, flying fish roe  
Dressed with conte cheese and mascarpone, delaware, pear and persimmon  
Consomme jelly with eggplant, roasted abalone, ginger and ponzu sauce

## 椀 Soup

松茸と干しなまこの貝柱スープ蒸し  
鶏肉 三ツ葉 酢立 紅葉人参 銀杏

Steamed Matsutake mushroom and sea cucumber with scallop soup  
Chicken, mitsuba, Japanese citrus sudachi, carrot, ginkgo

## 造 り Sashimi

お造り盛り合わせ  
サラダ野菜 ドレッシング

Assorted sashimi  
Vegetables, dressing

## 蒸 物 Steamed Dish

カラビネーロスパイス葱ソース煮  
春巻 マッシュポテト 貝割れ菜

Steamed carabinero shrimp with spicy spring onion sauce  
Spring roll, mashed potato, radish sprouts

## 口 直 し Granite

茗荷グラニテ

Japanese ginger (MYOGA) sherbet

## 焼 物 Grilled Dish

山葵チーズフォンデュ  
和牛ステーキ グリーンアスパラガスベーコン 蒸し芋  
マッシュルーム メローのほほ うずら卵

Wasabi flavored cheese fondue  
Grilled Japanese beef steak, green asparagus, bacon, steamed potato  
Mushroom, Patagonian tooth-fish (Mero), quail egg

## 食 事 Rice

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Nigiri sushi with 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

OASIS GARDEN special dessert

# 夜懷石 銀 彩

Dinner Course GINSAI

¥16,000

## 前 菜 Appetizer

法蓮草と高菜胡麻炒め ズワイ蟹 とび子  
コンテのマスカルポーネ和え デラウェア 梨 柿  
焼茄子コンソメ寄せ 煎り鮑 生姜ポン酢ソース

Stir-fried spinach and mustard leaf (TAKANA) with sesame seeds, king crab, flying fish roe  
Dressed with conte cheese and mascarpone, delaware, pear and persimmon  
Consomme jelly with eggplant, roasted abalone, ginger and ponzu sauce

## 椀 Soup

シャンピニオンのポタージュ  
イベリコ豚柔煮蓮根餅包み

Mushroom potage  
Steamed Iberian pork wrapped in lotus root

## 造 り Sashimi

お造り盛り合わせ

Assorted sashimi

## 煮 物 Simmered

伊勢海老と鮑の香味治部煮  
赤万願寺唐芥子 貝割れ菜

Steamed Japanese lobster and abalone  
Manganji red pepper, radish sprouts

## 焼 物 Grilled Dish

トマト味噌ソース朴葉焼  
子槍烏賊射込み揚げ  
カマンベールチーズフライ 栗 カニつめ 木の子  
水雲グレープフルーツビネガー漬け

Grilled tomato miso sauce with magnolia leaf (Hoba)  
Deep-fried squid  
Fried camembert cheese, chestnut, crab, mushroom  
Mozuku seaweed grapefruits vinegar

## 食 事 Rice

松茸と鮭とば炊き込みご飯  
大江戸甘味噌赤出汁 香の物

Takikomi-gohan (Mixed rice) with matsutake mushroom and salmon  
Miso soup, Japanese pickles

## 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

OASIS GARDEN special dessert

## 冷 菜

### Cold Dishes

お造り五種盛り合わせ 5 kinds of sashimi	¥5,900
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 / caviar & vegetables	¥2,650
炙りサーモントルタル Seared salmon with tartar	¥2,350
ズワイ蟹と青菜のお浸し Boiled snow crab & green vegetables	¥1,350
水雲酢 グレープフルーツビネガー Mozuku seaweed / grapefruit vinegar	¥1,350

## 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	¥3,500
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	¥2,800
ホールポテトサラダ 胡麻ドレッシング Potato salad / sesame dressing	¥2,350

## 温 菜 Hot Dishes

干し鮑のくず煮スチーム Steamed dried abalone	¥16,350
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 in dragon fruit	¥3,880
本日の煮付け魚 Simmered fish for today	¥3,800
白い卵の出汁巻き玉子(生雲丹・キャビア) White yolk egg Japanese omelet ( Sea urchin / caviar )	¥3,500
フォアグラの茶碗蒸し ポン酢あん Steamed egg custard with foie gras, ponzu sauce	¥2,450
ズワイ蟹と茄子揚げ出汁豆腐 Deep fried tofu with crab & egg plant	¥1,950
松茸土瓶蒸し Matsutake Dobinmushi (Mushroom and Japanese broth steamed in teapot)	¥3,500

## 焼物 Grilled Dishes

伊勢海老(国産) 二色グリルー折(生雲丹・ポテトサラダ) ¥10,800  
Grilled spiny lobster with sea urchin & potato salad

スペイン産カラビネーロ生雲丹焼とポテトサラダ ¥5,300  
Spanish carabinero shrimp and grilled sea urchin with salad

うなぎ蒲焼と焼き野菜の飾り ¥4,900  
UNAGI  
Graze-grilled eel with vegetables

焼鶏五種盛り合わせ ¥2,650  
YAKITORI  
Assorted 5 kinds of part of grilled chicken skewers

本日の焼魚 ¥2,550  
Today's grilled fish

エイヒレの炙り トリュフ塩添え ¥1,650  
Seared ray fin truffle salt



## 揚 物

### Deep Fries Dishes

車海老と野菜天婦羅盛り合わせ Tempura, prawn and vegetables	¥5,400
串揚げ十種盛り合わせ Assorted 10 kinds of fried vegetables and meat on skewer	¥5,100
野菜天婦羅盛り合わせ Tempura, vegetables	¥3,260
海老フライ しば漬け入りタルタルソース Deep fried prawn with pickled vegetable tartar sauce	¥3,060
鹿児島黒豚フィレとんかつ Kagoshima pork fillet cutlet	¥3,060
霧島豚ロースとんかつ Kirishima pork sirloin cutlet	¥2,400
鶏のもも唐揚げ ミモレットチーズ掛け Fried chicken with mimolette cheese on top	¥2,100
揚げ銀杏 Fried ginkgo	¥1,630
フライドポテトと蛸唐揚げ French fries & fried octopus	¥1,530

## 鉄板焼 Teppanyaki

黒毛和牛特上ロース 150g ¥12,750  
Premium Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛特上フィレ 100g ¥12,750  
Premium Japanese beef tenderloin 100g steak

黒毛和牛ロース 150g ¥9,700  
Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛フィレ 100g ¥9,700  
Japanese beef tenderloin 100g steak

ロール寿司  
Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,100

California roll sushi

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Avocado / Flyingfish roe

フィラデルフィアロール ¥1,900

Philadelphia roll sushi

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 ¥1,900

Spicy tuna roll sushi

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / Cucumber / Spicy sauce

ベジタブルロール ¥1,400

Vegetables roll sushi

オクラ アスパラガス 胡瓜 アボカド たくあん 大葉 大根

Okra / Green asparagus / Cucumber

Avocado / Yellow pickled radish / Japanese basil / radish

# 寿司

## Sushi

大とろ  
Fatty Tuna  
¥2,000

中とろ  
Midium fatty tuna  
¥1,700

赤身  
Tuna  
¥1,050

赤身づけ  
Tuna pickled in soy sauce  
¥1,050

キングサーモン  
King salmon  
¥700

縞鯵  
White trevally  
¥750

こはだ  
Gizzard fish  
¥700

鯵  
Horse mackerel  
¥780

帆立貝  
Scallop  
¥950

鮑  
Abalone  
¥1,600

ほっき貝  
Surf clam  
¥900

のどぐろ  
Blackthroat seaperch  
¥1,200

羽太  
Grouper  
¥1,200

つぶ貝  
Tubu Shellfish  
¥950

みる貝  
Geoduck  
¥1,650

煮鮑  
Steamed abalone  
¥1,600

甘海老 (国産)  
Sweet shrimp  
¥1,000

かます  
Barracuda  
¥700

鯉  
Bonito  
¥750

松皮鰈昆布メ  
Barfin flounder  
¥1,200

いか Squid ¥780	蛸 Octopus ¥680	車海老 Kuruma prawn ¥1,350	ずわい蟹 Snow crab ¥1,250
---------------------	----------------------	-------------------------------	-----------------------------

穴子 Conger eel ¥950	生雲丹 Sea urchin ¥1,950	いくら Salmon roe ¥980	子持昆布 Herring roe with seaweed ¥680
--------------------------	-----------------------------	---------------------------	--

玉子 Japanese omelette ¥650	とろ鉄火巻 Fatty tuna roll ¥3,000	ねぎとろ巻 Fatty tuna & leek roll ¥3,000	鉄火巻 Tuna roll ¥1,600
---------------------------------	------------------------------------	---	----------------------------

芽葱 Green onion sprouts ¥650	かっぱ巻 Cucumber roll ¥700	新香巻 Pickles roll ¥700	かんぴょう巻 Dried gourd roll ¥700
-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------------

上記の料金は、握り一貫分の料金でございます。  
The price on the menu is for 1 piece of sushi.

お刺身の場合は、握り二貫分の料金とさせていただきます。  
Sashimi will be Double the Piece of Sushi

## 食 事

### Rice / Noodles

うな重 (吸い物・香の物) Grilled eel rice bowl (Soup / Pickles)	¥5,900
ズワイ蟹 玉子雑炊 Rice soup with crab & egg	¥1,950
お茶漬け (鮭 または 鱈子 または 梅) Boiled rice soaked with tea (Salmon or Cod roe or Plum)	¥1,630
大江戸そば (冷製 または 温製) Oedo soba (Cold or Hot)	¥1,530
稲庭うどん (冷製 または 温製) Inaniwa udon (Cold or Hot)	¥1,530
食事セット (白飯・味噌汁・香の物) Rice set (Steamed rice / Pickles / Miso soup)	¥1,220

## デザート

### Dessert

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits	¥1,630
本日のデザート Today's dessert	¥1,330
あんみつ Anmitsu (Bean jam and pieces of fruit served in syrup)	¥1,330
マスクメロン (1/8個) Muskmelon (1/8 cut)	¥1,330