

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 allergic 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 order 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、アレルゲン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 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あります。
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

アーティチョークトリュフオイルトス グラナ・パダーノ 銀杏 帆立
百合根ムース 生海苔梅香エスプーマ ベルローズ
紫水菜と大黒湿地の味噌ポン酢浸し 菊花

Artichoke with Truffle Oil Toss. Grana Padano. Ginkgo. Scallops
Lily bulb Mousse. Raw Seaweed Plum Espuma. Edible rose
Boiled Vegetables and Shimeji Mushroom Miso Ponzu Taste

椀 WAN

伊勢海老(国産)蕪菁

松茸 茎めかぶ 酢立 オリーブオイル

Spiny Lobster Turnip Simmered Steam

Matsutake Mushroom. Seaweed. Japanese Citrus Sudachi. Olive oil

造 り TSUKURI

毛蟹シトラス オクラ

盛り合わせ三種 飾り野菜

Crab Citrus Taste. Okra

Assorted Sashimi. Vegetables

魚料理 SAKANARYORI

スペイン産カラビネーロとのどぐろ煮卸し

青茄子 赤万願寺唐辛子 葱 木の芽

Carabinero Shrimp. Simmered Nodoguro

Egg plant. Akamanganjitogarashi. Green Onion. Leaf Bud

グラニテ KUCHINAOSH

甘酒と山葵のグラニテ そばの実

Wasabi Granite. Buckwheat

肉料理 NIKURYORI

和牛フィレ肉デミグラスソース

里芋 人参 蒟蒻 ブロッコリー 木の子

骨付きラム柚香漬け焼き

Japanese Beef Fillet Demi Glacé Sauce

Taro. Carrot. Konjac. Broccoli. Mushroom

Grilled Yuzu Marinated Lamb Chop

食 事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Assorted Sushi

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

前 菜 ZENSAI

アーティチョークトリュフオイルトス グラナ・パダーノ 銀杏 帆立
百合根ムース 生海苔梅香エスプーマ ベルローズ
紫水菜と大黒湿地の味噌ポン酢浸し 菊花

Artichoke with Truffle Oil Toss. Grand Padano Cheese. Ginkgo. Scallop
Lily Bulb Mousse. Raw Seaweed Plum Espuma. Edible rose
Boiled Vegetables and Shimeji Mushroom Miso Ponzu Taste

温 物 ONMONO

松茸と鶏もも肉のコンソメ茶碗蒸し
酢立ソース掛け

Matsutake Mushroom and Chicken Leg Consommé Steamed Egg Custard
Japanese Citrus Sudachi Sauce

造 り TSUKURI

鮪の茶そばタルタル
お造り三種盛り合わせ 飾り野菜

Tuna with Green Tea Soba Tartar
3 kinds of Assorted Sashimi. Vegetables

煮 物 NIMONO

和牛ロースデミグラスシチュー
里芋 人参 蒟蒻 ブロッコリー 木の子 ナン

Japanese Sirloin Beef Demi Glacé Stew
Taro. Carrot . Konnyaku. Broccoli. Mushroom Nan.

グラニテ KUCHINAOSHI

甘酒と山葵のグラニテ そばの実

Wasabi Granite. Buckwheat Mush

焼 物 YAKIMONO

赤鯧塩焼き 卸し大根柚子
松茸と銀杏串焼き
鮑立田揚げと栗麩 マロンの削り

Grilled Rosy Seabass with Salt. Grated Radish with Yuzu
Grilled Matsutake Mushroom and Ginkgo Nut
Fried Abalone and Chestnut Wheat Gluten. Shaved Chestnut

食 事 SHOKUJI

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Assorted Sushi

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

赤ずいき生姜浸し 蛸 四角豆 うす揚げ
里芋ムース 烏賊酒盗クリーム リナブルーゼリー

Boiled Red taro stem Ginger taste. Octopus. Beans. Fried tofu
Taro mousse. Creamed Squid with Bonito liver. Rina Blue Jelly

椀 WAN

牛蒡ポタージュ
搾菜真丈 揚銀杏 近江蒟蒻

Burdock Potage
Fish Dumpling. Fried Ginkgo. Oumi Konjac

造 り TSUKURI

盛り合わせ四種
飾り野菜 醤油 泡梅肉醤油

4 kinds of Assorted Sashimi
Vegetables. Soy Sauce. Foam Plum Sauce

煮 物 NIMONO

スペイン産イベリコ豚煮チャーシュー マロンの削り
マスタードくこの実ソース 日野菜 彩り野菜添え

Roasted Iberian Pork. Shaved Chestnut
Mustard and Wolfberry Sauce Vegetables

焼 物 YAKIMONO

朴葉味噌デミグラスソース
骨付きラム柚子焼 蟹つめ 豆腐 木の子

Hoba Miso Demi Glacé Sauce
Grilled Yuzu Lamb Chop. Crab Claw. Tofu. Mushroom

揚 物 MUSHIMONO

糸燃ポテト香味揚げ
滑子天ぷら 天出汁

Spicy Fried Itoyoli Sea Bream with Potato
Nameko Mushroom Tenpura.

食 事 SHOKUJI

松茸と蓮根炊き込みご飯 香の物 大江戸甘味噌赤出汁
Cooked Rice Matsutake Mushroom and Lotus Root. Pickles. 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

冷 菜
Cold Dishes

| | |
|--|--------|
| お造り五種盛り合わせ Assorted 5kinds 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 / Caviar & Vegetables | ¥2,500 |
| 炙りサーモンタルタル Seared Salmon with Tartar | ¥2,200 |
| ズワイ蟹と青菜のお浸し Boiled Snow Crab & Green Vegetables | ¥1,200 |
| 水雲酢 グレープフルーツビネガー Mozuku Seaweed / Grapefruit Vinegar | ¥1,200 |

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 |

温 菜

Hot Dishes

| | |
|--|---------|
| 吉浜産干し鮑のくず煮スチーム Steamed Dried Abalone from YOSHIHAMA | ¥15,000 |
| 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 |
| 松茸土瓶蒸し Matsutake Mushroom Steam Boiled in Soup | ¥3,500 |
| 白い卵の出汁巻き玉子 (生雲丹・キャビア) Rolled White Egg Omelet (Sea Urchin / Caviar) | ¥3,200 |
| フォアグラ茶碗蒸し ポン酢餡 Steamed Egg Custard Foir Gras Taste / Ponzu Sauce | ¥2,200 |
| ズワイ蟹と茄子揚げ出汁豆腐 Deep Fried Tofu with Crab & Egg plant | ¥1,800 |
| アボカド味噌チーズグラタン (帆立貝入り) Abocado Cheese Gratin (Scallop) | ¥1,800 |
| 本日の吸い物 Today's Soup | ¥1,500 |

焼 物
Grilled Dishes

伊勢海老二色グリルー折(生雲丹・ポテトサラダ) ¥10,000
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 ¥5,000
Grilled Sea Urchin on Spanish Carabinero Shrimp with Salad

うなぎ蒲焼と焼き野菜の飾り ¥4,500
Broiled eel

焼鶏五種盛り合わせ ¥2,400
Assorted Grilled Chicken

本日の焼物 ¥2,000
Today's Grilled Fish

エイヒレのあぶり トリュフ塩添え ¥1,500
Seared Ray Fin

揚 物

Deep Fries Dishes

| | |
|--|--------|
| 車海老と野菜天婦羅盛り合わせ Prawn & Vegetables Tempura | ¥5,000 |
| 松茸のフライと添え野菜 Fried Matsutake Mushroom & Vegetable | ¥4,800 |
| 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 |
| 鹿児島黒豚フィレとんかつ (カレー風味) Kagoshima Pork Fillet Cutlet (Curry Flavor) | ¥2,700 |
| 霧島豚ロースとんかつ (カレー風味) Kirishima Pork Sirloin Cutlet (Curry Flavor) | ¥1,800 |
| 鶏のもも唐揚げ ミモレットチーズ掛け Fried Chicken with Mimolette Cheese Hanging | ¥1,800 |
| 揚げ銀杏とカマンベールチーズフライ Fried Ginkgo and Camembert Cheese | ¥1,500 |
| フライドポテトと蛸唐揚げ French Fries & Fried Octopus | ¥1,400 |

鉄板焼
Teppanyaki

黒毛和牛特上ロース 150g ¥12,000
Premium Japanese Beef Sirloin steak

黒毛和牛特上フィレ 100g ¥12,000
Premium Japanese Beef Fillet steak

黒毛和牛ロース 150g ¥9,000
Japanese Beef Sirloin steak

黒毛和牛フィレ 100g ¥9,000
Japanese Beef Fillet steak

ロール寿司
Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,000

California Roll

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Abocado / 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 / Abocado

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 Sauce

寿司

Sushi

大とろ
Fatty Tuna
¥1,900

中とろ
Midium Fatty Tuna
¥1,600

赤身
Tuna
¥1,000

赤身づけ
Tuna Picled in Soy Sauce
¥1,000

秋刀魚
Pacific Saury
¥650

鰹
Bonito
¥750

松皮鰈昆布め
Barfin Flounder
¥1,100

キングサーモン
King Salmon
¥650

こはだ
Gizzard Fish
¥650

鰯
Horse Mackerel
¥750

ほっき貝
Surf Clam
¥900

いか
Squid
¥750

たこ
Octopus
¥650

車海老
Kuruma Prawn
¥1,300

鮑
Abalone
¥1,500

煮鮑
Steamed Abalone
¥1,500

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
¥1,900

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 & 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
Pickles Roll
¥650

かんぴょう巻
Groud strip Roll
¥650

こちらの料金は握り一貫分のお値段でございます。

お刺身の場合は握り二貫分のお値段に変わります。
Sashimi will be Double the Piece of Sushi.

食 事

Meal

| | | |
|--|---------------------|------------------|
| うな重 (吸い物・香の物) Grilled Eel on Rice Box | | ¥5,000 |
| ずわい蟹玉子雑炊 Rice Soup with Crab & Egg | | ¥1,800 |
| お茶漬け (鮭 または 鱈子 または 梅) Rice with Green Tea (Salmon or Cod roe or Plum) | | ¥1,500 |
| 大江戸そば (冷製・温製) Oedo Soba (Cold or Hot) | 冷 製 Cold 温 製 Hot | ¥1,200 ¥1,500 |
| 稲庭うどん (冷製・温製) Inaniwa Udon (Cold or Hot) | 冷 製 Cold 温 製 Hot | ¥1,200 ¥1,500 |
| 食事セット (白飯・味噌汁・香の物) Meal Set (Steamed Rice / Pickles / Miso Soup) | | ¥1,200 |

デザート

Dessert

| | | |
|-------------------------------|--|--------|
| フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits | | ¥1,500 |
| 当店本日のデザート Today's Dessert | | ¥1,200 |
| あんみつ Anmitsu | | ¥1,200 |
| 焼餅おしるこ Sweet Red Bean Soup | | ¥1,200 |