

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, 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 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.

# 瑠璃～ RURI～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 2 5 , 0 0 0

## 前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizer

## 造り TSUKURI

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

## 蒸物 MUSHIMONO

茶碗蒸し

Steamed white egg custard

## 握り NIGIRISUSHI

白身昆布締め 赤身漬け 煮鮑または煮蛤

Kombu-Sandwiched White fish. Tuna pickled in soy sauce Abalone or Clam

## 焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef steak

## 握り NIGIRISUSHI

大とろ 光物 車海老

Fatty tuna. Light products Kuruma prawn

## 揚物 AGEMONO

本日の天婦羅

Today's Tempura

## 握り NIGIRISUSHI

雲丹 烏賊 赤貝またはみる貝 穴子

Sea urchin. Squid. Ark shell or Geoduck. Sea eel

## お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

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

# 水晶～ SUISSYOU～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 20,000

## 前菜 ZENSAI

本日の前菜3種

Today's Appetizer

## お造 TSUKURI

お造り四種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

Assorted Sashimi

## 握り NIGIRISUSHI

白身昆布締め 赤身漬け 雲丹

Kombu-Sandwiched White fish Tuna pickled in soy sauce Sea urchin

## 焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ステーキ

Japanese Beef steak

## 握り NIGIRISUSHI

烏賊 貝類 大とろ 光物 車海老 いくら 穴子

Squid. Shellfish Fatty tuna Light.products Kuruma prawn Salmon roe Sea eel.

## お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

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

# 琥 珀 ～ KOHAKU ～

(寿司コース Sushi Course)

¥ 1 5 , 0 0 0

## 前 菜 ZENSAI

本日の前菜 3 種  
Today's Appetizers three

## お 造 TSUKURI

お造り 4 種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油  
Assorted Sashimi

## 焼 物 YAKIMONO

本日の焼魚  
Today's Grilled Fish

## 握り寿司 NIGIRISUSHI

中とろ 赤身漬け 白身昆布締め 雲丹 烏賊  
いくら 車海老 貝類 光物 穴子  
Medium Fatty tuna. Tuna pickled in soy sauce. Sea urchin .Squid.  
Salmon roe. Kuruma prawn. Shellfish.Light products. Light.products. Sea eel

## お 椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁  
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

# 翡翠～ HISUI～

(握り寿司 Nigiri Sushi)

¥ 8,000

## 小鉢 KOBACHI

本日の小鉢

Today's Small bowl

## 握り寿司 NIGIRISUSHI

大とろ 中とろ 白身昆布締め 白身 烏賊 いくら 車海老  
貝類 光物 穴子 漬鮪鉄火巻

Fatty tuna. Medium Fatty tuna. Kombu-Sandwiched White fish. White fish .Squid. Salmon roe. Kuruma prawn.  
Shellfish.Light products. Light.products. Sea eel. Tuna pickled in soy sauce roll

## お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁

Miso Soup

# 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

真鯛  
Flathead  
¥1,100

伊佐木  
Grunt  
¥750

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

キングサーモン  
King salmon  
¥650

こはだ  
Gizzard Fish  
¥650

鯷  
Horse mackerel  
¥750

白海老  
Japanese glass shrimp  
¥1,000

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 and leek roll  
¥2,900

鉄火巻  
Tuna roll  
¥1,500

芽葱  
Green onion sprouts  
¥600

かつぱ巻  
Cucumber roll  
¥650

新香巻  
Pickle roll  
¥650

かんぴょう巻  
Gourd 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。  
The price on the Sushi menu is for 1 piece of sushi.

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.

# アラカルト

A La Carte

## 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 / 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

## 冷菜

Cold Dishes

|  |         |
|--|---------|
| お造り 五種盛り合わせ<br>Assorted 5kind of sashimi                       | ¥ 5,000 |
| 鱧湯引き 梅肉醤油<br>Sashimi of Pike conger Plum soy sauce             | ¥ 3,000 |
| 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<br>White fish Carpaccio with Soba | ¥ 2,500 |
| 炙りサーモンのタルタル<br>Seared salmon with tartar                       | ¥ 2,200 |
| ずわい蟹と青菜のお浸し<br>Boiled snow crab and Green Vegetable            | ¥ 1,200 |
| 水雲酢／グレープフルーツビネガー<br>Mozuku seaweed                             | ¥ 1,200 |

## サラダ

Salad

|   |         |
|---|---------|
| 鱧場蟹と水菜のサラダ／山葵ドレッシング<br>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<br>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<br>Potato salad /Sesame dressing                       | ¥ 2,200 |

# アラカルト

## A La Carte

### 温物

#### Hot Dishes

|   |         |
|---|---------|
| 吉浜産干し鮑（31頭）のくず煮スチーム<br>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<br>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）<br>White rolled egg omelet                     | ¥3,200  |
| フォアグラ茶碗蒸し ぼん酢餡<br>Foie-gras Steamed White egg custard               | ¥2,200  |
| ズワイ蟹と茄子揚げ出し豆腐<br>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）<br>Abocado Cheese gratin in Scallop,          | ¥1,800  |
| 本日の吸い物<br>Today's soup  | ¥1,500  |
| 枝豆の塩茹で<br>Edamame 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)<br>Grilled spiny lobster with sea urchin & potato salad | ¥ 1 0,0 0 0 |
| スペイン産カラビネーロ生雲丹焼と添えサラダ<br>Grilled sea urchin on Spanish Karabinero with Sald      | ¥ 5,0 0 0   |
| うなぎ蒲焼きと焼野菜の飾り<br>Broiled eel   | ¥ 4,5 0 0   |
| 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)<br>Assorted Grilled Chicken                       | ¥ 2,4 0 0   |
| 本日の焼物<br>Today's grilled dish  | ¥ 2,0 0 0   |
| エイヒレのあぶり トリュフ塩添え<br>Seared Ray Fin   | ¥ 1,5 0 0   |

# 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<br>Prawn & Vegetables Tempura                                 | ¥ 5,000 |
| 野菜天婦羅盛り合わせ<br>Vegetables Tempura   | ¥ 3,000 |
| 海老のフライ しば漬け入りタルタルソース<br>Deep-Fried prawn with pickled vegetable tartar sauce | ¥ 2,800 |
| 鹿児島黒豚フィレとんかつ<br>Kagoshima pork fillet Cutlet                                 | ¥ 2,700 |
| 霧島豚ロースとんかつ<br>Kirishima pork Lion 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<br>Fried Chicken. Mimolette cheese hanging.        | ¥ 1,800 |
| フライドポテトと蛸唐揚げ<br>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 ¥12,000  
Premium Japanese Beef Sirloin

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

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

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