

寿司 Sushi

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 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.

瑠璃 ～RURI～

(寿司コース Sushi Course)

¥25,000

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 3貫 3pieces

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

和牛ステーキ

Japanese Beef Steak

握 り NIGIRISUSHI 3貫 3pieces

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 4貫 4pieces

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 ～ SUIYOU ～

(寿司コース Sushi Course)

¥20,000

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

握り NIGIRISUSHI 3貫 3pieces

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

和牛ステーキ

Japanese Beef Steak

握り NIGIRISUSHI 7貫 7pieces

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

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)

¥15,000

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

焼 物 YAKIMONO

本日の焼魚
Today's Grilled Fish

握 り NIGIRISUSHI

9貫 9pieces

大とろ 赤身漬け 白身昆布締め 烏賊
いくら 車海老 貝類 光物 穴子
Fatty Tuna. Tuna Pickled in Soy Sauce. Squid.
Salmon roe. Kuruma Prawn. Shellfish. 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～

(寿司コース Sushi Course)

¥8,000

小鉢 KOBACHI

本日の小鉢
Today's Small Bowl

握り NIGIRISUSHI

10貫 巻物1本 10pieces. Roll Sushi

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
Salmon roe. Kuruma Prawn.Shell Fish.Light Products. Sea eel. Tuna Pickled in Soy Sauce Roll

お椀 WAN

大江戸甘味噌赤出汁
Miso Soup

冷 菜

Cold Dishes

ズワイ蟹と青菜のお浸し ¥1,200
Boiled Snow Crab & Green Vegetables

水雲酢 グレープフルーツビネガー ¥1,200
Mozuku Seaweed / Grapefruit Vinegar

サラダ

Salad

鱧場蟹と水菜のサラダ 山葵ドレッシング ¥3,200
King Crab & Mizuna Salad / Wasabi Dressing

ブラッティーナチーズと豆腐のサラダ 梅ドレッシング ¥2,600
Burratina Cheese & Tofu Salad / Plum Dressing

ホールポテトサラダ 胡麻ドレッシング ¥2,200
Potato Salad / Sesame Dressing

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
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) 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ポテトサラダ Grilled Sea Urchin on Spanish Carabinero Shrimp with Salad	¥5,000
うなぎ蒲焼と焼き野菜の飾り Broiled eel	¥4,500
焼鶏五種盛り合わせ Assorted Grilled Chicken	¥2,400
本日の焼物 Today's Grilled Fish	¥2,000
エイヒレのあぶり トリュフ塩添え Seared Ray Fin	¥1,500

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
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

Ground 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 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.

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
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