

# 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 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.

## 寿司懐石 瑠璃

Sushi Course RURI

¥26,500

### 前菜 Appetizer

本日の前菜3種

3 kinds of appetizer

### 造り Sashimi

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油

4 kinds of sashimi

### 蒸物 Steamed

茶碗蒸し

Steamed white egg custard

### 握り3貫 Nigiri sushi 3 pieces

白身昆布締め 赤身漬け 煮鮑または煮蛤

White fish with marinated kelp / Tuna pickled in soy sauce / Abalone or clam

### 焼物 Grilled Dish

和牛ステーキ

Grilled Japanese beef steak

### 握り3貫 Nigiri sushi 3 pieces

大とろ 光物 車海老

Fatty tuna / Blue-skin fish / Kuruma prawn

### 揚物 Fried Dish

本日の天婦羅

Today's tempura

### 握り4貫 Nigiri sushi 4 pieces

雲丹 烏賊 赤貝 またはみる貝 穴子

Sea urchin / Squid / Ark shell or Geoduck / Cogger eel

### お椀 Soup

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

OASIS GARDEN special dessert

## 寿司懐石 水晶

Sushi Course SUI SHO

¥21,000

### 前 菜 Appetizer

本日の前菜 3種  
3 kinds of appetizer

### 造 り Sashimi

お造り 4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油  
4 kinds of sashimi

### 握り 3貫 Nigiri sushi 3 pieces

白身昆布締め 赤身漬け 雲丹  
White fish with marinated kelp / Tuna pickled in soy sauce / Sea urchin

### 焼 物 Grilled Dish

和牛ステーキ  
Grilled Japanese beef steak

### 握り 7貫 Nigiri sushi 7 pieces

烏賊 貝類 大とろ 光物 車海老 いくら 穴子  
Squid / Shellfish / Fatty tuna / Blue-skin fish  
Kuruma prawn / Salmon roe / Conger eel

### お 椀 Soup

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  
OASIS GARDEN special dessert

## 寿司懐石 琥珀

Sushi Course KOHAKU

¥16,000

### 前菜 Appetizer

本日の前菜3種  
3 kinds of appetizer

### 造り Sashimi

お造り4種盛り合わせ 妻野菜 本山葵 醤油  
4 kinds of sashimi

### 焼物 Grilled Dish

本日の焼魚  
Today's grilled fish

### 握り9貫 Nigiri sushi 9 pieces

9貫 9 pieces

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 / Blue-skin fish / Cogger eel

### お椀 Soup

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  
OASIS GARDEN special dessert

# 寿司 翡翠

Sushi Course HISUI

¥8,500

## 小 鉢 Small appetizer

本日の小鉢

Today's small dish

## 握り 10 貫 Nigiri sushi 10 pieces

10貫 巻物1本 10 pieces, 1 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 / White fish with marinated kelp / Squid  
Salmon roe / Kuruma prawn / Shell fish / Blue-skin fish / Conger eel  
Tuna pickled in soy sauce roll

## お 椀 Soup

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 ¥1,350  
Boiled snow crab & green vegetables

水雲酢 グレープフルーツビネガー ¥1,350  
Mozuku seaweed / grapefruit vinegar

## サラダ Salad

鱈場蟹と水菜のサラダ 山葵ドレッシング ¥3,500  
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 ¥2,800  
Burratina cheese & tofu salad / plum dressing

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

## 温 菜 Hot Dishes

干し鮑のくず煮スチーム ¥16,350  
Steamed dried abalone

本日の煮付け魚 ¥3,800  
Simmered fish for today

白い卵の出汁巻き玉子(生雲丹・キャビア) ¥3,500  
White yolk egg Japanese omelet ( Sea urchin / caviar )

フォアグラの茶碗蒸し ポン酢あん ¥2,450  
Steamed egg custard with foie gras, ponzu sauce

ズワイ蟹と茄子揚げ出汁豆腐 ¥1,950  
Deep fried tofu with crab & egg plant

松茸土瓶蒸し ¥3,500  
Matsutake Dobinmushi (Mushroom and Japanese broth steamed in teapot)

## 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
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 ¥2,140

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 ¥1,930

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 ¥1,430

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 ¥1,750	赤身 Tuna ¥1,100	赤身づけ Tuna pickled in soy sauce ¥1,100
キングサーモン King salmon ¥710	縞鯵 White trevally ¥770	こはだ Gizzard fish ¥710	鯵 Horse mackerel ¥800
帆立貝 Scallop ¥970	鮑 Abalone ¥1,630	ほっき貝 Surf clam ¥920	のどぐろ Blackthroat seaperch ¥1,220
羽太 Grouper ¥1,220	つぶ貝 Tubu Shellfish ¥970	みる貝 Geoduck ¥1,680	煮鮑 Steamed abalone ¥1,630
甘海老 (国産) Sweet shrimp ¥1,000	かます Barracuda ¥710	鰹 Bonito ¥770	松皮鰈昆布メ Barfin flounder ¥1,220

いか Squid ¥800	蛸 Octopus ¥690	車海老 Kuruma prawn ¥1,370	ずわい蟹 Snow crab ¥1,270
穴子 Conger eel ¥970	生雲丹 Sea urchin ¥1,980	いくら Salmon roe ¥1,000	子持昆布 Herring roe with seaweed ¥690
玉子 Japanese omelette ¥660	とろ鉄火巻 Fatty tuna roll ¥3,060	ねぎとろ巻 Fatty tuna & leek roll ¥3,060	鉄火巻 Tuna roll ¥1,630
芽葱 Green onion sprouts ¥660	かっぱ巻 Cucumber roll ¥710	新香巻 Pickles roll ¥710	かんぴょう巻 Dried gourd roll ¥710

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