

# Breakfast

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market  
※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。

Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.  
※表示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。

Please ask your server about the information of food ingredients such as  
production center or individual identification number.  
※食材(米、牛肉など)の産地情報および、個体識別番号については、スタッフにお尋ねください。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients  
(prawns,crab,wheat,buckwheat,eggs,milk,peanuts)

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.

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、係りにお申し出ください。

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。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,  
so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.  
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。

“ V ” This mark is vegetarian menu.

“ V ” こちらの印はベジタリアン対応メニューとなっております。

“ ★ ” This mark is chefs recommended menu.

“ ★ ” こちらの印はシェフのおすすめメニューとなっております。

# Buffet

ブッフェ ¥3,900

OASIS GARDEN offers a Breakfast Buffet with a variety of foods

Please choose one from the following

お好みのお料理をお選びください

## SIGNATURE EGGS オアシスガーデンオリジナルメニュー

- ① **CHEF'S SPECIAL EGG** シェフズエッグ  
Truffle scrambled eggs and poached egg トリュフスクランブルとポーチドエッグ・生ハム  
With prosciutto
- ★ ② **EGGS BENEDICT** エッグベネディクト OASIS  
Bacon avocado salad 沖縄県産 アグー豚のベーコンのエッグベネディクト  
サラダ仕立て
- ③ **FOIE GRAS OMELETTE** フォアグラオムレツ  
Truffle sauce トリュフソース
- ④ **WHITE VEGETABLES OMELETTE** ホワイトベジタブルオムレツ  
Tomato Onion Mushroom トマト・オニオン・マッシュルーム
- ⑤ OMELETTE / ⑥ FRIED EGGS / ⑦ POACHED EGGS

## Breakfast Sweets オリジナルブレックファーストスイーツ

- ⑧ **SWEET TEMPTATION** あまい誘惑  
French toast of croissant with ice cream  
クロワッサンで焼いたフレンチトースト バニラアイスクリームに苺ソースをかけて仕上げました。
- ⑨ **A MOMENT OF JOY** 至福のひととき  
Pancake with seasonal fruits  
甘さを抑えたオリジナルパンケーキ 季節のフルーツを添え

# Japanese Breakfast

和朝食 ¥3,900

## Appetizer

小鉢 釜揚げしらすと青菜お浸し 夏草花  
ズワイ蟹と湯葉豆腐 白胡麻ソース セルフィーユ  
出汁巻き玉子 生雲丹 鱈子餡掛け 木の芽

## Simmered Dish

煮物 和牛肉豆腐 タラハ蟹爪 白滝 玉葱 貝割れ菜 柚子

## Grilled Fish

焼物 鮭塩焼き 白蒲鉾 隠元豆揚げ浸し 車海老キムチ漬け

## Nori Seaweed

海苔 焼き海苔

## Steamed Rice

ご飯 魚沼産こしひかり

## Miso Soup

味噌汁 江戸甘味噌合わせ味噌 なめこ 絹豆腐 黒地海苔  
打ち葱

## Pickles

香の物 大根 胡瓜 長芋 梅干し

## Fresh Fruit

デザート マスクメロン

If you stay in the hotel you can change the type of fish of grilled fish  
※連泊のお客さま、焼物のお魚を変更できますのでスタッフにお声かけくださいませ

This menu will takes about 20 minutes to prepare.  
※ご注文を頂いてからお作りいたしますのでご提供に20分程度いただきます

# A La Carte

<b>Morning Champagne (Glass)</b>	<b>125ml</b>	モーニンググラスシャンパーニュ	¥1,500
<b>Morning Craft Beer (Bottle)</b>	<b>334ml</b>	モーニングクラフトビール(小瓶)	¥1,600

## JUICE

Orange, Grapefruit, Apple,  
Tomato, Mixed Vegetable

ジュース ¥950

オレンジ・グレープフルーツ・  
アップル・トマト・ベジタブルミックス

## FRESH JUICE OF THE DAY

*Made with a vacuum blender*

フレッシュジュース ¥1,200

真空ミキサーでつくる本日のジュース

## MILK

Whole milk, low fat milk, soy milk

ミルク ¥700

牛乳・低脂肪・豆乳

## ASSORTED BREADS

Croissant, Brioche, Viennoiserie

ベーカリー3種 ¥800

クロワッサン・ブリオッシュ・  
ヴィエノワズリー

## TOAST

トースト ¥600

## CEREALS

Corn, Rice Bran, All-Bran, Muesli

Served with milk, non fat milk or soy milk

シリアル ¥850

コーンフレーク・玄米フレーク  
オールブラン・ミューズリー  
ミルク・無脂肪ミルク・豆乳からお選びください

## YOGURT

Plain, Low fat

With fruits and honey

ヨーグルト ¥900

ヨーグルト  
低脂肪ヨーグルト  
ヨーグルトフルーツとはちみつを添えて

## COMBINATION SALAD

コンビネーションサラダ ¥1,800

## EGGS

Fried egg  
Poached egg  
Boiled egg  
Scramble egg

卵料理 ¥1,600

目玉焼き  
ボーチドエッグ  
ポイルドエッグ  
スクランブルエッグ

## OMELETTE

### Cheese Omelette

With Cheddar cheese and Mozzarella cheese

### Vegetables Omelette

With Tomato, Onion, Mushroom

オムレツ ¥1,900

### チーズオムレツ

チェダーチーズ・モッツァレラチーズ

### ベジタブルオムレツ

トマト・オニオン・マッシュルーム

*Side meat (Bacon, Ham, Pork sausage or Chicken sausage)*

サイドミートをお選びください ベーコン・ハム・ポークソーセージ・チキンソーセージ

## FRENCH TOAST 3 TYPES OF TASTE

Roasted banana and raisins  
Cooked ham and comte cheese  
Fresh berries

フレンチトースト 3種の味わいで  
¥2,500

ローストバナナとレーズン  
ジャンボンブランとコンテチーズ  
フレッシュベリー

## MINISTRONE GENOVA STYLE

ミネストローネ ジェノバ風 ¥1,400

## TODAY'S POTAGE

本日のポタージュ ¥1,400

## ASSORTED FRUITS

フルーツ盛り合わせ ¥2,500