Breakfast

Food Allergy Response Policy

食物アレルギー対応ポリシー

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities,

we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.

advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1–3 below and make their own judgments

regarding the patronage of our facilities.

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、

8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1~3の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

- 1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
- 2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

- 3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
- 3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

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

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 15% 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(15%)を加算させていただきます。

 $Please \ ask \ your \ server \ if \ you \ have \ any \ questions \ about \ the \ ingredients, \ such \ as \ production \ source/area.$

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、係にお尋ねください。

Image is for illustration purposes.

写真はイメージです。



vegetarian menu, vegan menu ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー



OASIS GARDEN Signature menu

Breakfast Main Dish + Buffet

Per Person $\pm 5,800$ Children(4 \sim 12) $\pm 3,500$

■ Please choose Main dish from ①~⑧ below, which will be served to your table. For other dishes, please help yourself from the buffet board.



- 1) TRUFFLE SCRAMBLED EGGS ESPUMA STYLE Mushroom foam, truffe sauce トリュフスクランブルエッグ エスプーマスタイル
- 2 EGGS BENEDICT Ham, Avocado, Poached Egg, Hollandaise sauce エッグベネディクト ハム、アボカド、ポーチドエッグ、オランデーズソース
- (3) FRIED EGGS フライドエッグ(目玉焼き)
- FRENCH TOAST lilikoi and coconuts フレンチトースト "リリコイとココナッツ" ※Plain French toast is also available※プレーンフレンチトーストもご用意可能でございます
- ⑤ OMELETTE Choice of Fillings Ham / Tomato / Onion / Cheese ●お好みでトッピングをお選びいただけます ハム / トマト / オニオン / チーズ オムレツ
- **6** SCRAMBLED EGGS スクランブルエッグ



- (7) VEGAN SOY SCRAMBLED < Made of Soy Beans > ヴィーガン ソイ スクランブル <大豆を使用しております>
- (8) JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK (100g) Served with Radish Sauce. + ¥3,000 国産牛ロースのグリル(100g)ラディッシュソース *This dish will take some time to prepare. ※ご提供にお時間をいただきます.



1 TRUFFLE SCRAMBLED EGGS トリュフスクランブルエッグ



② EGGS BENEDICT エッグベネディクト

■ Please Choose Coffee or Tea Coffee / Café au lait* / Cafe latte* / Cappuccino* / Espresso / Decaf coffee (*You can choose with Regular milk, Almond milk, Soy milk, Low-fat milk) English Breakfast tea, Japanese Green tea, Chamomile tea (Low-caffein tea)

BY THE GLASS

Champagne シャンパン	¥2,500	Mandarin Mimosa マンダリンミモザ	¥2,500
White wine 白ワイン	¥1,800	Cola コーラ	¥1,200
Draft beer キリンー番搾りプレミア	¥1,500 7ム	Mandarin juice 温州みかんジュース	¥1,500

A la carte

Various DRINK	ドリンク	¥1,100
Grapefruit / Apple Tomato / Mixed Vegetable	グレープフルーツ / アップル トマト / ベジタブルミックス	
COFFEE	コーヒー	¥1,250
Espresso	エスプレッソ	¥1,350
Café Latte / Café Au Lait	カフェラテ/カフェオレ	¥1,350
Cappuccino	カプチーノ	
Tea	紅茶	¥1,250
MIXED FRUIT DRINK	ミックスフルーツドリンク	¥2,000
MILK	ミルク	¥1,100
Whole Milk, Soy Milk	牛乳/豆乳	
ASSORTED BREADS	ベーカリー3種	¥800
Croissant, Brioche, Toast	クロワッサン・ブリオッシュ・トースト	1000
TOAST	トースト	¥600
CEREALS	シリアル	¥850
Corn Frakes, Brown Rice Flakes	コーンフレーク/玄米フレーク/	. 000
Fruit Granola, All-Bran	フルーツグラノーラ/オールブラン	
served with choice of milk or soy milk	牛乳/豆乳からお選びください	
YOGURT	ヨーグルト	¥900
Plain yogurt served with fruits and honey	ヨーグルトにフルーツと はちみつを添えて	
,		



VEGETABLE GARDEN SALAD ベジタブルガーデンサラダ

Dressing (Sherry vinegar/Lemon olive/Yuzu/French) ドレッシング(シェリービネガー/レモンオリーブ/柚子/フレンチ)

¥1,800

ECCC	ELENA THE	\/1 / 00
F(-(-\	DIVX/11+F	¥1600
LUUJ	グロイイン主	+1,000

Fried Eggs 目玉焼き

Poached Eggs ポーチドエッグ

Boiled Eggs ボイルドエッグ

Scramble Eggs スクランブルエッグ

VEGAN SOY SCRAMBLED ヴィーガン ソイ スクランブル < made of Soy beans > く大豆を使用しております>

OMELETTE オムレツ ¥1,900

Cheddar Cheese Omelette チェダーチーズオムレツ

Vegetable Omelette ベジタブルオムレツ

with tomato, onion, mushrooms (トマト・オニオン・マッシュルーム)

OTHER EGGS

Eggs Benedict エッグベネディクト ¥1,900

Truffle Scramble Eggs トリュフ入りスクランブルエッグ ¥1,900

Espuma Style エスプーマ仕立て

Please choose a side meat (bacon, ham, pork sausage, 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

	FRENCHTOAST lilikoi and coconuts	フレンチトースト リリコイとココナッツ	¥1,900
	MINESTRONE	ミネストローネ	¥1,550
	SOUP OF THE DAY	本日のポタージュスープ	¥1,550
VEGAN	ASSORTED FRUITS	フルーツ盛り合わせ	¥3,000

