

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.
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 Buffet

ブレックファースト ブッフェ

Per Person/1名さま ¥5,800

Children/お子さま(4~12才)

¥3,500

- Please choose Main dish from ①~⑪ below, which will be served to your table.
For other dishes, please help yourself from the buffet board.

メインディッシュを下記 ①~⑪よりお選びいただけます



- ① TRUFFLE SCRAMBLED EGGS with Mushroom Foam, Truffle Sauce
トリュフスクランブルエッグ マッシュルームフォーム・トリュフソース
- ② EGGS BENEDICT (Salmon, Avocado, Poached Egg, Hollandaise Sauce)
エッグベネディクト (サーモン・アボカド・ポーチドエッグ・オランダーズソース)
- ③ OASIS OMELETTE (Mushroom and Spinach)
オアシスオムレツ (ほうれん草・マッシュルーム)
- ④ VEGETABLE EGGS WHITE OMELETTE (Tomato, Onion and Avocado)
ベジタブルホワイトオムレツ (トマト・オニオン・アボカド)
- ⑤ FRIED EGGS
フライドエッグ (目玉焼き)
- ⑥ SCRAMBLED EGGS
スクランブルエッグ



VEGAN

- 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 PLAIN FRENCH TOAST
プレーンフレンチトースト

- ⑨ SEASONAL FRENCH TOAST (Strawberry & Chocolate) + ¥300
季節のフレンチトースト (ストロベリー&ショコラ)



VEGAN

- ⑩ BAKED MUSHROOMS Vegetable Ragout and Wild Rice + ¥300
マッシュルームのオーブン焼き 野菜のラグーとワイルドライス

- ⑪ 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.
※ご提供にお時間いただきます。

■ Please Choose Coffee or Tea

Coffee / Cafe latte / Cappuccino / Espresso / Decaffeinated coffee etc.

English Breakfast tea, Japanese Green tea, Chamomile tea (Low-caffeine tea)

(You can choose with Regular milk, Almond milk, Soy milk, Low-fat milk for your café latte)

コーヒー または 紅茶 <下記よりお選びいただけます>

オリジナルブレンドコーヒー / カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ / カフェインレスコーヒー

ブレックファーストティー、日本茶、カモミールティー

(ミルクは通常牛乳にてご提供しております。低脂肪乳、アーモンドミルク、ソイミルク にご変更も可能です。)

A la carte

■ MANDARIN JUICE

温州みかんジュース

¥2,000

■ VARIOUS DRINK

ドリンク

¥1,200

Grapefruit / Apple

グレープフルーツ／アップル

Tomato / Mixed Vegetable

トマト／ベジタブルミックス

■ COFFEE

コーヒー

¥1,300

■ ESPRESSO

エスプレッソ

¥1,400

■ CAFE LATTE / CAFE AU LAIT

カフェラテ／カフェオレ

¥1,400

CAPPUCCINO

カプチーノ

■ Tea

紅茶

¥1,300

■ VEGETABLE SMOOTHIE

ベジタブルスムージー

¥3,200

■ FRUITS SMOOTHIE

フルーツスムージー

¥3,200

■ MILK

ミルク

¥1,200

Whole Milk, Soy Milk

牛乳／豆乳

■ ASSORTED BREADS

ベーカリー3種

¥1,000

Croissant, Brioche, Toast

クロワッサン・ブリオッシュ・トースト

■ TOAST

トースト

¥600

■ CEREALS

シリアル

¥1,050

Corn Flakes／Brown Rice Flakes

コーンフレーク／玄米フレーク

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

ヨーグルトにフルーツと

with fruits and honey

はちみつを添えて

■ VEGETABLE GARDEN SALAD

ベジタブルガーデンサラダ

¥1,800

Dressing (Sherry vinegar (v)／Lemon olive (v)／Yuzu／French)

ドレッシング (シェリービネガー (v)／レモンオリーブ (v)／柚子／フレンチ)



VEGAN

■ EGGS

Fried Eggs

Poached Eggs

Boiled Eggs

Scramble Eggs



VEGAN SOY SCRAMBLED
< made of Soy beans >

■ OMELETTE

OASIS Omelette
with spinach, mushrooms

Vegetable Eggs White Omelette
with Tomato, Onion, Avocado

■ OTHER EGGS

Eggs Benedict

Truffle Scramble Eggs
Espuma Style

卵料理

目玉焼き

ポーチドエッグ

ボイルドエッグ

スクランブルエッグ

ヴィーガン ソイ スクランブル
<大豆を使用しております>

オムレツ

オアシスオムレツ
(ほうれん草・マッシュルーム)

ベジタブルホワイトオムレツ
(トマト・オニオン・アボカド)

サーモンのエッグベネディクト

トリュフ入リスクランブルエッグ
エスプーマ仕立て

¥1,600

#

¥1,900

¥1,900

¥1,900

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

■ SPECIAL EGGS

Avocado Toast with Grilled Tomatoes

アボカドトースト グリルトマト添え

¥2,500

Please choose one egg dish (Poached Egg, Fried Egg, Scrambled Eggs)
卵料理をお選びください ポーチドエッグ／フライドエッグ／スクランブルエッグ

■ MINISTRONE

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



■ ASSORTED FRUITS

フルーツ盛り合わせ

¥3,000