

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.

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.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

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

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

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

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、お客さまご自身のご判断でご利用くださいますようお願いいたします。

1. 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. 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）に基づいてご案内しております。
3. お客さまへ安全な料理・飲み物のご提供が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

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。

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。

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 & Vegan Friendly
ベジタリアン・ヴィーガン対応



OASIS GARDEN's Signature Dishes
オアシスガーデンおすすめの特別料理

オアシスガーデン ブレックファスト ブッフェ

■ メインディッシュを①～⑪よりお選びください。



- ① 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 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 オアシスオムレツ (ほうれん草・マッシュルーム)
- ④ 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 フライドエッグ (目玉焼き)
- ⑥ スクランブルエッグ



⑦ 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 プレーンフレンチトースト

⑨ 季節のフレンチトースト (ストロベリー&ショコラ) + ¥300



⑩ マッシュルームのオープン焼き 野菜のラグーとワイルドライス + ¥300

⑪ 国産牛ロースのグリル (100g) ラディッシュソース + ¥3,000
ご提供にお時間をいただきます。



① トリュフスクランブルエッグ



② エッグベネディクト



③ オアシスオムレツ



④ ベジタブルホワイトオムレツ

■ コーヒー または 紅茶を下記よりお選びください。

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 / デカフェ
ミルクの代わりに低脂肪乳、アーモンドミルク、豆乳もお選びいただけます。
イングリッシュブレックファーストティー / 日本茶 / カモミールティー

アラカルトドリンクメニュー

シャンパン (グラス)	¥2,800	コーラ	¥1,200
白ワイン (グラス)	¥2,100	温州みかんジュース	¥2,000
赤ワイン (グラス)	¥2,100	■ スムージー	
生ビール (キリン一番搾りプレミアム)	¥1,700	ベジタブルスムージー	¥3,200
マンダリンミモザ	¥2,800	フルーツスムージー	¥3,200