

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. 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ことができません。
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。



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

Breakfast Buffet

ブレックファースト ブッフェ

Per Person/1名さま ¥6,500

Children/お子さま(4~12才) ¥3,900

- Please choose Main dish from ①~⑩ 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 ①~⑩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)

HEALTHY

- 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
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 (Matcha Custard & Sakura Sauce) + ¥300
季節のフレンチトースト (抹茶のカスタード&桜ソース)



VEGAN
HEALTHY

- ⑩ BAKED MUSHROOMS Vegetable Ragout and Wild Rice + ¥300
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

- ⑪ JAPANESE BEEF SIRLOIN STAЕК(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。

- 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 / 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

(牛乳の代わりに低脂肪乳、アーモンドミルク、豆乳へのご変更が可能です)

A la carte

■ MANDARIN JUICE	温州みかんジュース	¥2,000
■ VARIOUS DRINK Grapefruit / Apple	ドリンク グレープフルーツ / アップル	¥1,200
■ COFFEE	コーヒー	¥1,400
■ ESPRESSO	エスプレッソ	¥1,500
■ CAFE LATTE / CAFE AU LAIT CAPPUCCINO	カフェラテ / カフェオレ カプチーノ	¥1,500
■ TEA	紅茶	¥1,400
HEALTHY ■ VEGETABLE SMOOTHIE	ベジタブルスムージー	¥3,200
HEALTHY ■ FRUITS SMOOTHIE	フルーツスムージー	¥3,200
■ MILK Whole Milk / Soy Milk	ミルク 牛乳 / 豆乳	¥1,200
■ ASSORTED BREADS Croissant / Brioche / Toast	ベーカリー3種 クロワッサン / ブリオッシュ / トースト	¥1,000
■ TOAST	トースト	¥600
■ CEREALS Corn Frakes / Brown Rice Flakes Fruit Granola / All-Bran	シリアル コーンフレーク / 玄米フレーク フルーツグラノーラ / オールブラン 牛乳 / 豆乳からお選びください	¥1,050
■ YOGURT Plain yogurt served with fruits and honey	ヨーグルト プレーンヨーグルトにフルーツと はちみつを添えて	¥900
■ VEGETABLE GARDEN SALAD 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)	ベジタブルガーデンサラダ	¥1,800



VEGAN

■ EGGS

Fried Eggs
Poached Eggs
Boiled Eggs



VEGAN SOY SCRAMBLED
< made of Soy beans >

■ OMELETTE

OASIS Omelette
with spinach, mushrooms

HEALTHY

Vegetable Eggs White Omelette
with Tomato, Onion, Avocado

■ OTHER EGGS

Eggs Benedict

Truffle Scramble Eggs
Espuma Style

卵料理

¥1,600

目玉焼き
ポーチドエッグ
ボイルドエッグ

ヴィーガン ソイ ス克蘭ブル
<大豆を使用しております>

オムレツ

¥1,900

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

¥1,900

トリュフ入りスクランブルエッグ
エスプーマ仕立て

¥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 & Eggs Toast with Grilled Tomatoes アボカド&エッグトースト 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 / 目玉焼き / ス克蘭ブルエッグ

■ 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