

# Dinner

## 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。

お客様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、お客様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. お客様へ安全なお料理・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

VEGAN

ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー



OASIS GARDEN Signature menu

2025.12.1

## Course

### Azure

¥20,000

Pâté de Chevreuil  
Beets and Red Cabbage  
パテ・ド・シュヴルイユ  
ビーツと赤キャベツのピュレ

Cauliflower Mousse and Button Shrimp  
Shellfish Jelly with Caviar Accent  
カリフラワームースとボタン海老  
甲殻類のジュレ キャビアのアクセント

Foie Gras and Shiitake Mushroom Tourte  
with Madeira Sauce  
フォアグラとしいたけのトウルト  
芳醇なマデイラ酒のソース

Grilled Scaled White Sea Bream from Ehime Prefecture  
and Ezo Abalone with Nage-sauce  
愛媛県産 白甘鯛の鱗焼きと蝦夷鮑  
ナージュ仕立て

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin  
Milt Croquettes with Truffle Aroma  
黒毛和牛フィレ肉のグリル  
白子のクロケット トリュフの香り

Oolong Tea Mousse with Citrus Fragrance Yuzu Sorbet  
烏龍茶のムース 柑橘の香り 柚子ソルベ

Coffee  
コーヒー

### Oasis

¥15,000

Stuzzichino  
ストゥッツィキーノ

Cauliflower Mousse and Button Shrimp  
Shellfish Jelly with Caviar Accent  
カリフラワームースとボタン海老  
甲殻類のジュレ キャビアのアクセント

Milanese Risotto  
with the Beef cheek meat braised in red wine  
ミラノ風リゾット  
牛頬肉のブザードと共に

Baccara Mantecart and  
Today's Fish Saltare  
バッカラ・マンテカートと  
本日の魚サルターレ

Grillata Australian Beef Tenderloin  
Chrysanthemum Greens Croutons  
オーストラリア産牛フィレ肉のグリリアータ  
春菊のクルート  
or  
Roast Bone-in Lamb  
Black Garlic Accent  
骨付き仔羊のアッロースト  
黒ニンニクのアクセント

Mousse Chocolate Blanc  
ムースショコラブラン

Coffee  
コーヒー

## Mons Mare

Per person/1名様

¥8,500

※Share plan For 2 persons or more  
※2名様からのシェアプラン

Assorted Appetizer  
前菜盛合せ

Today's Fish and Shrimp Karta Fata Wrap  
各地の漁港より  
本日の魚と海老 カルタ・ファタ包み

Meat Plate  
Braised Pork and Beef Tagliata  
with Hot Vegetables  
ミートプレート  
ポークブレゼとビーフタリアータ  
温野菜添え

Dessert of the Day  
本日のデザート

Free-flow drinks (L.O90分)  
フリー フロー 付  
¥12,500

※ The discount is not apply.

※こちらのプランは割引対象外です。

Sparkling wine・White wine・Red wine  
Bottle beer · Whiskey · Soft drinks  
スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン  
瓶ビール・ウイスキー・ソフトドリンク



## NATURE DELIGHT

~Dinner Course~

¥12,000

Avocado and Yuba Tartare  
アボカドと引き上げ湯葉のタルタル

HATAKE  
Paprika Hummus and Fragola in a Terrarium Setting  
パプリカのフムスとフレーゴラ テラリウム仕立て  
or  
Root Vegetable Risotto and Jerusalem Artichoke Chips  
根菜のリゾットと菊芋のチップ  
Seaweed Tuile  
青海苔のチュイル

Roasted Cauliflower with Mushroom Duxelles  
The aroma of truffles  
カリフラワーのロースト 茸のデュクセル  
トリュフの香り  
or  
Baked Jumbo Mushroom  
Spice-Scented Jus  
ジャンボマッシュルームのオーブン焼き  
スパイス香るジュ

Vegan Dessert  
ヴィーガンデザート

Herb Tea  
ハーブティー

※NATURE DELIGHT PrixFixe Course  
¥8,500  
Please choose one from the menu in ()  
( ) 内のメニューからいずれかをお選びください

## ～Japanese Beef Sirloin Steak Course～

### ～国産牛サーロインステーキコース～

¥13,000

Appetizer Plate  
前菜プレート

Chef's Recommended Soup  
シェフのおすすめスープ

Japanese Beef Sirloin Steak (200g) with Radish Sauce  
国産牛サーロインステーキ (200g) ラディッシュソース

Japanese Wagyu Beef Tenderloin (150g)

+ ¥6,500

※Please choose one of the 3 types of sauce above

Radish Sauce or Mustard Sauce or Red wine sauce

黒毛和牛フィレステーキ (150g)

※ソースを下記3種類よりいずれかをお選びください。

ラディッシュソース or マスタードソース or 赤ワインソース

Please choose your side dish

サイドディッシュを一品お選びください

1.Sautéed Spinach  
ほうれん草のバターソテー

2.Fried Potatoes  
ポテトフライ

3.Mashed Potatoes  
ポテトピューレ

4.Mixed Vegetables  
ミックスベジタブル

※Additional side dishes are available for ¥ 500 each

※サイドディッシュの追加は各¥500で承ります

Size-up is possible. Please ask your waiter.  
サイズアップご希望の場合係りへお問い合わせください

Breads  
パン

Seasonal Special Dessert by Chef Pâtissier  
シェフパティシエより季節のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

# A la carte Truffle menu

Pizza Truffle Bismarck  
トリュフのビスマルク

¥5,300

Tagliatelle with Truffle and Spinach and Bacon, Cream Sauce  
トリュフとほうれん草とベーコンのクリームソース タリアテッレ

¥5,000

※Can be changed to Penne  
※ペンネにご変更可能です

Porcini Mushroom Ravioli with Truffle Oil  
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

¥3,200

Risotto with Truffle, Bacon and Mushroom  
トリュフとベーコンとマッシュルームのリゾット

¥5,000



Truffle Flavored French Fries  
トリュフ風味のフレンチフライ

¥1,800

## A la carte Oasis Garden Recommended menu



Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro  
濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマトのリングイネ  
熊本県八代産の規格外トマトを使用

¥3,800



MINATO ~OMAKASE Seafood Plate & Shellfish~  
港

¥8,800

Soup de poisson made with fresh fish purchased from contract fishing ports around the country  
A masterpiece that contributes to SDGs by using every part  
各地の契約漁港から仕入れた新鮮な魚を使用したスープドポワソン仕立て  
部位を余すことなく使用することでSDGsにも貢献する逸品

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries  
黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え

¥10,000

※Mustard included  
※マスタード使用

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables  
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

¥17,500

※Please choose one of the 3 types of sauce above  
黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に  
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)  
※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください



Foie gras Sandwich  
フォアグラサンド

¥6,380

This legendary dish from the Showa era was once served to esteemed guests from Japan and abroad at the prestigious Akasaka Prince Hotel, a place that captured the admiration of many. With its rich flavor and deep aroma, this dish received high praise from diners and became a beloved taste that left a lasting impression. This timeless creation brings the elegance and splendor of that era into the present day.

昭和の時代、国内外の賓客をお迎え入れし、多くの人々の憧れを集めた赤坂プリンスホテルの  
伝説的メニュー。  
深みのある味と香りは絶品だとお客様から好評を博し、一度食べたら忘れられない味として  
愛されてきました。当時の華やぎを現代に伝える一品です。

## 【Salad】



### Vegetable Garden Salad ベジタブルガーデンサラダ

Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)  
ドレッシング (シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子)

¥1,800

### ◇Additional Topping 追加トッピング

- Smoked Salmon スモークサーモン
- Chicken チキン
- Bacon ベーコン

Each ¥1,000

### Poached Egg and Prosciutto Salad 生ハムとポーチドエッグのサラダ

¥2,500

### Green Goddess Salad from Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco グリーン・ゴッデス・サラダ from サンフランシスコ

¥2,800

The Green Goddess Salad is a specialty of the Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco, which is also a member of the Luxury Collection.

The dressing used for the salad is a secret recipe from the Palace Hotel that was created 100 years ago, and we have been given permission to offer this special menu.

グリーン・ゴッデス・サラダは、当ホテルと同じくラグジュアリーコレクションに加盟する米国サンフランシスコのパレスホテル  
ラグジュアリーコレクションホテルの名物メニューです。

サラダに使用するドレッシングは今から100年前に誕生したパレスホテル秘伝のレシピで作られており、今回、当ホテルにその使用を許された特別なメニューをお届けします。



PALACE HOTEL  
SAN FRANCISCO

## 【Soup】



### Minestrone (chicken bouillon, bacon, tomato and other vegetables) ミネストローネ (チキンブイヨン、ベーコン、トマト、ベジタブル)

¥1,550

### Soup of the Day 本日のスープ

¥1,550



### Vegetable Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ

¥1,550

# A la carte

## 【Appetizer】

 VEGAN	HATAKE Paprika Hummus and Fragola in a Terrarium Setting HATAKE パプリカのフムスとフレーゴラ テラリウム仕立て	¥2,800
	Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad サーモンの自家製スモーク クリームチーズとサラダ添え	¥3,400
	Today's Fish Carpaccio with Caviar 本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント	¥3,800
 VEGAN	Fruits Tomato and Soy Cheese Caprese フルーツトマトとソイチーズのカプレーゼ	¥2,300
 VEGAN	Red Cabbage and Beetroot Salad Wine Vinegar Flavor 赤キャベツとビーツのサラダ ワインビネガー風味	¥1,200
 VEGAN	Truffle Flavored French Fries トリュフ風味のフレンチフライ	¥1,800
	Assorted Cheese and Dried Fruits チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥3,500
 VEGAN	Assorted Seasonal Pickles 季節野菜のピクルス	¥1,000
 VEGAN	Dried Tomato and Olive ドライトマトとオリーブ	¥1,500
 VEGAN	Avocado and Yuba Tartare アボカドと引き上げ湯葉のタルタル	¥2,200
	Pan Fried Foiegras Truffle sauce フォアグラのポワレ トリュフソース	¥4,500
	Oasis Garden Home Made Pâté with Pickles オアシスガーデン自家製パテと季節野菜のピクルス	¥4,000
 SDGs	Dry-Cured Ham of Tokyo Beef 東京ビーフの生ハム	¥4,500
	Breads パン	¥300

## 【Sandwich】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries  
黒毛和牛ステーキサンド トリュフ風味のフレンチフライ添え

¥10,000

※Mustard included  
※マスタードを使用

Clubhouse Sandwich with French Fries  
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え  
※Bacon,Chicken,Egg,Tomato,Lettuce,Mustard included  
※ベーコン・チキン・玉子・トマト・レタス・マスタードを使用

¥3,000

## 【Burger】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries  
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

¥5,300

※Mustard included  
※マスタード使用  
※Bacon included  
※ベーコン使用

 Vegarden Burger with French Fries  
VEGAN ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え  
A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo charcoal buns.

¥3,500

A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.  
竹炭のバンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆  
干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。  
チーズの代用には大豆由来の食材を使い、  
野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。

## 【Pasta】

### 〈Spaghetti〉



Spaghetti Arrabbiata Style With mushroom  
アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り

¥2,800

### 〈Tagliatelle〉

Tagliatelle Truffle and Spinach and Bacon, Cream Sauce  
トリュフとほうれん草とベーコンのクリームソース タリアテッレ

¥5,000

※Can be changed to Penne

※ペンネにご変更可能です

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese  
牛肉のボロネーゼ モッツァレラチーズ添え

¥2,800

### 〈Linguine〉

Octopus and Fennel Ragu Bianco  
タコとフェンネルのラグービアンコ

¥3,200

### 〈Ravioli〉

Porcini Mushroom Ravioli with Truffle Oil  
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

¥3,200



Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro  
濃厚なウニクリームと熊本県八代産トマトのリングイネ  
熊本県八代産の規格外トマトを使用

¥3,800

## 【Pizza】

Pizza Margherita  
マルゲリータ

¥2,800

Pizza Quattro Formaggi  
クアトロフォルマッジオ

¥3,400

 VEGAN Pizza Marinara  
マリナーラ

¥2,800

Pizza Truffle Bismarck  
トリュフのビスマルク

¥5,300

## 【Seafood】

Today's Fish Cuisine  
各地の漁港より本日の魚料理

¥4,200

Fried Lobster with Citrus Tartare  
オマール海老 フライ 柑橘のタルタル添え

¥4,200

 港 MINATO ~OMAKASE Seafood Plate & Shellfish~  
¥8,800

Soup de poisson made with fresh fish purchased from contract fishing ports around the country

A masterpiece that contributes to SDGs by using every part

各地の契約漁港から仕入れた新鮮な魚を使用したスープドポワソン仕立て

部位を余すことなく使用することでSDGsにも貢献する逸品

## 【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce  
静岡県産 富士鶏モモ肉のグリル マスタードソース ¥4,000

Poêlé of Veal Loin with Sauce Albufère  
仔牛ロースのポワレ ソースアルビュフェラ ¥4,800

Hamburger Steak with Foie gras Rossinistyle, Truffle Sauce  
フォアグラをのせたハンバーグのロッシーニ仕立て トリュフのソース ¥4,800

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables  
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine) ¥8,000

※Please choose one of the 3 types of sauce above

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に  
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください

Grilled Japanese Beef Sirloin200g with vegetables  
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine) ¥9,500

※Please choose one of the 3 types of sauce above

国産牛サーロイン (200g) のグリル 季節の野菜と共に  
ソース (マスタード・ラディッシュ・赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g  
with Seasonal Vegetables ¥17,500

Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)

※Please choose one of the 3 types of sauce above

黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に  
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

※ソースを上記3種類よりいずれかをお選びください

## 【OASIS Signature Plate】

Chef's Recommendation Meat Plate  
シェフおすすめミートプレート (600g) ¥14,000  
(1,000g) ¥23,000

The dish will take some time to prepare. We hope you do not mind waiting.

※ご注文を頂いてから焼き上げますのでご提供にお時間いただきます

## 【Dessert】

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina  
バスクチーズケーキ from Hotel Maria Cristina

Please enjoy an authentic taste of Hotel Maria Cristina, The Luxury Collection,  
located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain

スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに佇む  
「ホテル マリア クリストイーナ、ラグジュアリーコレクションホテル」監修の本場の味をお楽しみください

¥2,200



Tiramisu Affogato Style  
ティラミス アフォガートスタイル

Depending on the congestion situation, it may take some time.  
※店内の混雑状況によりお時間を頂く場合がございます。

¥2,600



Assorted Fruits  
フルーツ盛り合わせ

¥3,000

Gelato of the Day  
本日のジェラート

¥1,000

Assorted macarons  
マカロン（5個）

¥2,000

## Kids Menu

¥3,500

※小学生以下対象

Drink  
ドリンク

Orange or Apple  
オレンジ または アップル

Soup of the Day  
本日のポタージュ

Please choose one main dish  
下記より一品お選び下さい

1. Hamburger Steak  
ハンバーグ

2. Grilled Beef Fillet Steak  
牛フィレステーキ

3. White Fish and Deep Fried Shrimp  
白身魚と海老フライ

4. Grilled Chicken with Vegetables  
グリルチキン（野菜添え）

5. Pasta with Tomato Sauce  
トマトソースパスタ

6. Cheeseburger  
チーズバーガー

No.1～5 with bread.  
上記 No.1～5はパンがついております。

※A La Carte    Each      ¥2,500  
※それぞれアラカルトでもご注文いただけます

Dessert  
デザート

Gelato(Vanilla or Chocolate)  
ジェラート (バニラorチョコレート)

or

Fruit  
フルーツ



## A la carte Vegan menu

Assorted Seasonal Pickles 季節野菜のピクルス	¥1,000
Dried Tomato and Olive ドライトマトとオリーブ	¥1,500
Truffle Flavored French Fries トリュフ風味のフレンチフライ	¥1,800
Vegetable Garden Salad ベジタブルガーデンサラダ	¥1,800
Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu) ドレッシング（シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子）	
HATAKE Paprika Hummus and Fragola Terrarium Style HATAKE パプリカフムスとフレーゴラ テラリウム仕立て	¥2,800
Avocado and Yuba Tartare アボカドと引き上げ湯葉のタルタル	¥2,200
Vegetables Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥1,550
Roasted Cauliflower Mushroom Duxelles Truffle Aroma カリフラワーのロースト 茄のデュクセル トリュフの香り	¥2,800
Pizza Marinara ピザ マリナーラ	¥2,800
Spaghetti in Arrabbiata Style in mushroom アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り	¥2,800
Vegarden Burger with French Fries ヴィーガーデンバーガー フレンチフライ添え	¥3,500
A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo charcoal buns A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.	
竹炭のパンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。 チーズの代用には大豆由来の食材を使い、野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。	
Baked jumbo mushrooms Spice-Scented Jus ジャンボマッシュルームのオーブン焼き スパイス香るジュ	¥2,900