

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ギー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.
当社のアレルギー情報は、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

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ゥルト
芳醇なマデira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
ストウツィキーノ

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
牛頬肉のブラザードと共に

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
Seaweed Tuile

根菜のリゾットと菊芋のチップ
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プン焼き
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

¥10,000

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

※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さまから好評を博し、一度食べたら忘れられない味として愛されてきました。当時の華やき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

¥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)

◇Additional Topping 追加トッピング

Each ¥1,000

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

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

¥10,000

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

※Mustard included

※マスタードを使用

Clubhouse Sandwich with French Fries

¥3,000

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

【Burger】

Japanese Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries

¥5,300

黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

※Mustard included

※マスタード使用

※Bacon included

※ベーコン使用



Vegarden Burger with French Fries

¥3,500

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.

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
アラビアート風スパゲッティ きのこと入り

¥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
タコとフェネルのラゲービアンコ

¥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



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



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ポドボワソン仕立て

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 ¥4,000
静岡県産 富士鶏モモ肉のグリル マスタードソース

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

Hamburger Steak with Foie gras Rossinistyle, Truffle Sauce ¥4,800
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

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables ¥8,000
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
※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 Sirloin 200g with vegetables ¥9,500
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
※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 ¥17,500
with Seasonal Vegetables
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 (600g) ¥14,000
シェフおすすめミートプレート (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 クリスティーナ, 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. Hamburg 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
※それぞれアラカルトでもご注文いただけます

Each ¥2,500

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 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
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 茸のデュクセル 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 きのこと入り	¥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 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。	¥3,500
Baked jumbo mushrooms Spice-Scented Jus ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイス香るジュ	¥2,900