

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



「TOKYO MEETS MILAN 2026」エクセルシオールホテル・ガリア

エグゼクティブシェフ ヴィンツェンツオ・レバノ氏 監修メニュー

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
3. Mashed Potatoes
ポテトピューレ

2. Fried Potatoes
ポテトフライ
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, Cream Sauce
トリュフとほうれん草のクリームソース 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

 A Selection of Three Aperitivi	3:00P.M. ~ 7:00P.M.	¥2,700
Montanara, Cod Croquettes, Chickpea Hummus		
アペリティーヴォ 3品		
モンタナーラ タラのクロケット ひよこ豆のフムス		
 A Selection of Five Aperitivi	3:00P.M. ~ 7:00P.M.	¥4,000
Montanara, Cod Croquettes, Chickpea Hummus, Anchovy Butter Bread, Milanese Meatballs		
アペリティーヴォ 5品		
モンタナーラ タラのクロケット ひよこ豆のフムス アンチョビバタートースト ミラノ風ミートボール		
 Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro		¥3,800
Using sustainably sourced non-standard tomatoes from Yatsushiro, Kumamoto.		
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。		
 Harbor-Fresh Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson		¥4,800
漁港直送・白身魚のポワレ 魚介の旨みが詰まった スープドポワソン仕立て		
Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries		¥10,000
※Mustard included		
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		
※マスタードを使用。		
Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with 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。		
 Foie gras Sandwich		¥6,380
フォアグラサンド		
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

¥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(v) / レモンオリーブ(v) / ベジタブル(v) / 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

¥2,800

グリーン・ゴッデス・サラダ from サンフランシスコ

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

¥1,550

野菜だけで作ったベジタブルスープ

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
 VEGAN	Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad サーモンの自家製スマート 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 Beet 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	¥3,000
※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 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 ※マスタードを使用。 ※Bacon included ※ベーコンを使用。	



Vegan 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。	

【RISOTTO】

 	Milanese Baked Risotto “Riso al Salto” Mediterranean-Style Arrangement ミラノの焼きリゾット “リゾ・アル・サルト” 地中海風アレンジ	¥3,500
--	---	--------

【PASTA】

〈Spaghetti〉

 VEGAN	Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms 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, Cream Sauce トリュフとほうれん草のクリームソース 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 牛肉ボロネーゼのタリアテッレ モッツァレラチーズ添え	¥2,800
---	--------

〈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〉

 SDGs	Linguine Sea Urchin Cream and Tomato from Yatsushiro Using sustainably sourced non-standard tomatoes from Yatsushiro, Kumamoto. 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	¥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
 Sautéed Squid and Artichokes Tricolore イカとアーティチョークのソテー トリコローレ	¥4,200

 Harbor-Fresh Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson 漁港直送・白身魚のポワレ 魚介の旨みが詰まった スープドポワソン仕立て	¥4,800
--	--------

 MINATO ~OMAKASE Seafood Plate & Shellfish~ 港	¥8,800
Harbor-Fresh Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson A masterpiece that contributes to SDGs by using every part 漁港直送・白身魚のポワレ 魚介の旨みが詰まった 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

 Milanese Regional Dish Veal Meatballs with White Wine and Sagee
ミラノの郷土料理 仔牛肉のミートボール 白ワインとセージ風味 ¥4,800

Hamburger Steak with Foie gras Rossini-style, 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 Seasonal 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 Seasonal 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 (200 g) 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】

Montblanc Snow Parfait ¥3,500
モンブランスノーパフェ

Mont Blanc Parfait made with plant-based ingredients, inspired by the snow-covered winter wilderness

※A portion of the sales proceeds will be donated to the Japan Nature Conservation Association,

a public interest foundation dedicated to creating a society where nature and people coexist

雪が降り積もる冬の大自然を表現 植物由来のプラントベース食材で作るモンブランパフェ

※売り上げの一部を自然と人が共に生きる社会の実現を目指す「公益財団法人日本自然保護協会」に寄付いたします。

※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。

※3:30P.M.～7:30P.M.

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina ¥2,200
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。

Tiramisu Affogato Style ¥2,600

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。

 Assorted Fruits ¥3,000
VEGAN フルーツ盛り合わせ

Gelato of the Day ¥1,000
本日のジェラート

Assorted macarons ¥2,000
マカロン（5個）

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. Hamburgr Steak
ハンバーグ

2. Grilled Beef Tenderloin 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

Fruits
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/ Lemon Olive/ Vegetable) 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）	
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 Arrabbiata-Style with Mushrooms 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。	
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