

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. 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。



「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 ヴィンツェンツォ・レバノ氏 監修メニュー



Vegetarian & Vegan Friendly
ベジタリアン・ヴィーガン対応



These dishes incorporate environmentally conscious practices, such as using imperfect ingredients.
規格外食材の活用など、環境に配慮した工夫を取り入れている料理です。



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

Course

Azure

¥20,000

Tokyo Beef Bresaola with
Shredded Mimolette Cheese

東京ビーフ・ブレザオラ
ミモレットチーズのラペ

Marinated Sakura Sea Bream with Chiclam
Cream Sauce, Mint Aroma, and a Touch of Caviar

桜鯛のマリネ シークラムのクリームソース
ミント風味 キャビアのアクセント

Pan-Seared Foie Gras and White Asparagus
Served with a Poached Egg

ホワイトアスパラガスとフォアグラのポワレ
ウフ・ポシェと共に

Pan-Seared White Fish, Scallops, and
Shrimp in a Fish Velouté-Style Seafood Broth

白身魚・ホタテ・海老のポワレ
魚介の旨味が詰まったスープ・ド・ポワソン仕立て

Grilled Wagyu Beef Tenderloin with
Sea Urchin, Squid, and Fresh Horseradish

黒毛和牛フィレ肉のグリル
雲丹 烏賊 山わさび

Sakura Vacherin with Raspberry Sorbet
桜のヴァシュラン フランボワーズソルベ

Coffee
コーヒー

Oasis

¥15,000

Amuse-bouche
お食事の始まりの一皿

Marinated Sakura Sea Bream with
Citrus Condiment and a Touch of Caviar

桜鯛のマリネ 柑橘のコンディメント
キャビアのアクセント

Risotto with Sea Urchin and Pecorino Romano
雲丹とペコリーノ・ロマーノのリゾット

Aqua Pazza Primavera with
White Fish Sourced from Local Fishing Ports
各地の漁港より 白身魚のアクアパッツァ
プリマヴェーラ

Grilled Australian Beef Tenderloin
with Pepe Verde

オーストラリア産牛フィレ肉の
グリリアータ ペペ・ヴェルデ

or または

Roasted Bone-In Lamb
with Black Garlic Accent
骨付き仔羊のアッロースト
黒にんにくのアクセント

Matcha Terrine with Citrus Sauce
and Mascarpone Semifreddo
抹茶のテリーヌ
柑橘ソースとマスカルポーネセミフレッド

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

Seasonal Fish and Shrimp from Regional
Fishing Ports Bilbao-Style Carta Fata Wrap
各地の漁港より本日の魚と海老
ビルバオ風カルタ・ファタ包み

Meat Plate
Braised Pork and Beef Tagliata
with Hot Vegetables
ミートプレート
スモークパプリカチキン
ポークグリル 温野菜添え

Dessert of the Day
本日のデザート

VEGAN NATURE DELIGHT

~Dinner Course~

¥12,000

Vegetable Tartare with Lily Bulb Mousse
野菜のタルタルとゆり根のムース

HATAKE
Wild Vegetable Fritters with
Paprika Hummus "Breath of the Earth"
HATAKE
山菜のフリットとパプリカフムス
~ 大地の息吹 ~
or または
Creamy White Bean Soup
白いんげん豆のスープ

Grilled Bamboo Shoot and Asparagus Steak
with Truffle Aroma
筍とアスパラガスのステーキ
トリュフの香り
or または
Oven-Baked Jumbo Mushroom
with Ratatouille and Spiced Jus
ジャンボマッシュルームのオープン焼き
ラタトゥイユと共に 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

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 PrixFixe Course
¥8,500

Please choose one from the menu in ()
() 内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 a sauce from the options below.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレスステーキ (150g)

ソースを下記よりお選びください。

ラディッシュソース / マスタードソース / 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は係へおたずねください。

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

¥5,000

Can be changed to Penne.

トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ
ペンネにご変更いただけます。

Porcini Mushroom Ravioli with Truffle Oil

¥3,200

ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

Risotto with Truffle, Bacon and Mushroom

¥5,000

トリュフとベーコンとマッシュルームのリゾット



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。

  Seasonal Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson ¥4,800
各地の漁港より 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
Please choose a sauce from the options below.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソースを下記よりお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース



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、国内外の賓客を迎え、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な一品。深みのある味わいと香りは、一度食べたら忘れられないと評され、長く愛されてきました。当時の華やぎを、現代に伝える一皿です。

【Salad】



Vegetable Garden Salad ¥1,800

Dressing (Sherry Vinegar (v) / Lemon Olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)

ベジタブルガーデンサラダ

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

Each 各種 ¥1,000

・ Smoked Salmon

・ Chicken

・ Cbacon

追加トッピング

・ スモークサーモン

・ チキン

・ ベーコン

Poached Egg and Prosciutto Salad ¥2,500

生ハムとポーチドエッグのサラダ

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 ~サンフランシスコの名門ホテルより~

Founded in 1875, the Palace Hotel is an iconic landmark of San Francisco and, like our hotel,

a member of The Luxury Collection. This traditional salad, long cherished as one of the hotel's signature dishes, is recreated here with special permission using its secret dressing recipe.

Enjoy a refined and distinctive flavor imbued with history and elegance.

1875年創業、当ホテルと同じくラグジュアリーコレクション・ホテルに名を連ね、米国サンフランシスコを代表する

〈パレスホテル〉。長く愛されてきた〈パレスホテル〉伝統のサラダを、特別な許可のもと、

秘伝のレシピによるドレッシングで再現しました。歴史と洗練が息づく味わいをお楽しみください。



PALACE HOTEL
SAN FRANCISCO

【Soup】

Minestrone (chicken bouillon, bacon, tomato and other vegetables) ¥1,550

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)

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】

 HATAKE Wild Vegetable Fritters with Paprika Hummus "Breath of the Earth" HATAKE 山菜のフリットとパプリカフムス ~ 大地の息吹 ~	¥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
 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
 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
 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
 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
 Vegetable Tartare with Lily Bulb Mousse 野菜のタルタルとゆり根のムース	¥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
 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
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。

Clubhouse Sandwich with French Fries ¥3,000
Bacon,Chicken,Egg,Tomato,Lettuce,Mustard included.
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え
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
Mustard, Bacon included.
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え
マスタード、ベーコンを使用。



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、キャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸などを練り込んだ焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代わりに大豆由来の食材を使用し、野菜と共に甘めのソースを添えた100%植物由来のハンバーガーです。

【Risotto】

-  Milanese Baked Risotto "Riso al Salto" Mediterranean-Style Arrangement ¥3,500
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

【Pasta】

〈Spaghetti〉

-  Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms ¥2,800
アラビアータ風スパゲッティ きのこと入り

〈Tagliatelle〉

- Tagliatelle Truffle and Spinach, Cream Sauce ¥5,000
Can be changed to Penne.
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ
ペンネにご変更可能です。

- Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese ¥2,800
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

〈Ravioli〉

- Porcini Mushroom Ravioli with Truffle Oil ¥3,200
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

〈Linguine〉

-  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。

【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】

Seasonal Fresh Fish Dish
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 トリコロレ

¥4,200



Harbor-Fresh Pan-Seared White Fish with a Rich Soupe de Poisson
各地の漁港より白身魚のポワレ 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

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にも貢献する逸品です。

【Meat】

Grilled Fuji Chicken with Mustard Sauce ¥4,000
静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル マスタードソース

 Milanese Regional Dish Veal Meatballs with White Wine and Sagee ¥4,800
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

Hamburger Steak with Foie gras Rossini-style, 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 Seasonal Vegetables ¥8,000
Please choose a sauce from the options below.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
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
ソースを下記よりお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

Grilled Japanese Beef Sirloin 200g with Seasonal Vegetables ¥9,500
Please choose a sauce from the options below.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
国産牛サーロイン (200g) のグリル 季節の野菜と共に
ソースを下記よりお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Seasonal Vegetables ¥17,500
Please choose a sauce from the options below.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル (150g) 季節の野菜と共に
ソースを下記よりお選びください。
ラディッシュソース / マスタードソース / 赤ワインソース

【OASIS Signature Plate】



Chef's Recommendation Meat Plate (600g) ¥14,000
The dish will take some time to prepare. We hope you do not mind waiting. (1,000g) ¥23,000
シェフおすすめミートプレート
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】

Spring SAKURA Parfait スプリングサクラパフェ

¥3,500

A parfait celebrating the arrival of spring, featuring vibrantly blooming cherry blossoms, recommended this spring
Depending on the congestion situation, it may take some time.
Serving Hours: 3:30 p.m. – 7:30 p.m.

この春におすすめの春の訪れを祝い華やかに咲く桜を表現したパフェ
店内の混雑状況によりお時間を頂く場合がございます。
ご提供時間: 3:30 p.m. – 7:30 p.m.

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina

バスクチーズケーキ ～スペイン・ホテル マリア クリスティーナより～

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

Depending on the congestion situation, it may take some time.

ティラミス アフォガートスタイル

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 – 5 pieces 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

①～⑤ include bread.
①～⑤はパンがついております。

Main dishes are available à la carte. Each 各種 ¥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

Vanilla Gelato or Chocolate Gelato
バニラ・ジェラート または チョコレート・ジェラート

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 Dressing (Sherry Vinegar/ Lemon Olive/ Vegetable) ベジタブルガーデンサラダ 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)	¥1,800
HATAKE Wild Vegetable Fritters with Paprika Hummus "Breath of the Earth" HATAKE 山菜のフリットとパプリカフムス ~ 大地の息吹 ~	¥2,800
Vegetable Tartare with Lily Bulb Mousse 野菜のタルタルとゆり根のムース	¥2,200
Vegetables Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥1,550
Steak of Bamboo Shoot and Asparagus with Truffle Aroma 筍とアスパラガスのステーキ 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、干し椎茸などを練り込んだ焼き豆腐のパティを挟みました。チーズの代わりに大豆由来の食材を使用し、野菜と共に甘めのソースを添えた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