

Dinner

Food Allergy Response Policy 食物アレルギー対応ポリシー

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the eight specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts, walnuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・胡桃）のみとさせていただきます。特定原材料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、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断での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 (eight specific raw materials) 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（特定原材料8品目）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。

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。

(v) vegetarian menu, vegan menu

(v) ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー

Course

Azure

¥20,000

Small Appetizer

„Abalone and Caviar Cocktail”

お食事の始まりの一皿 “アワビとキャビアのカクテル”

Meat Pâté OASIS STYLE

オアシスガーデン特製パテドカンパーニュ

Lobster Rectangle with Green Vegetables

オマール海老のレクタングル 新緑の野菜と共に

Pan Fried Foie Gras and White Asparagus

フォアグラとホワイトアスパラのポワレ

Surface Grilled Sevenband Grouper

Green Sauce

The fish is directly delivered from Yawatahama in Ehime.

愛媛八幡浜直送マハタの表面焼き

ソースヴェール

Sirloin of Tokyo Beef Sirloin

with Sweet Wine Essence, Saltimbocca Style

東京ビーフサーロイン 貴腐ワインのエッセンス

サルティンボッカスタイル

Tokyo Milk Panna Cotta

Raspberry Sauce

東京牛乳のパンナコッタ

フランボワーズソース

Coffee

コーヒー

Oasis

¥15,000

Small Appetizer

お食事の始まりの一皿

Lobster Rectangle with Green Vegetables

オマール海老のレクタングル 新緑の野菜と共に

Pan Fried Foie Gras and White Asparagus

フォアグラとホワイトアスパラのポワレ

Today's Fish Cuisine with Tokyo Vegetables

by Chef's Inspiration

東京野菜と各地漁港より本日の魚料理

シェフのひらめきで

Grilled Australian Beef Tenderloin

Organic Red Wine Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル

オーガニック赤ワインソース

or

Lamb Navarin

with Flavor of Spice and Seasonal Vegetables

ナバラダニョー

季節の野菜とエピスの香り

Citron Souffle Cheese with Vanilla Ice Cream

Served with Honey from Tama, Tokyo

シトロンスフレチーズ バニラアイス

東京多摩産のはちみつと共に

Coffee

コーヒー

Course

Garden

¥10,000

Small Appetizer
お食事の始まりの一皿

Appetizer Plate
前菜プレート

Today's Special Pasta
本日のパスタ

Today's Fish Cuisine by Chef's Inspiration
各地の漁港より本日の魚料理
シェフのひらめきで

or

Galantine of Foie Gras and Tokyo Shamo Chicken
東京シャモとフォアグラのガランティーン

Citron Souffle Cheese with Vanilla Ice Cream
Served with Honey from Tama, Tokyo
シトロンスフレチーズ バニラアイス
東京多摩産のはちみつと共に

Coffee
コーヒー

NATURE DELIGHT

-Vegan Dinner Course-
¥12,000

Small Appetizer
お食事の始まりの小さな一品
アボカド、キュウリ、キウイの塩麹マリネ

OASIS FARM "HATAKE"
オアシスファーム"HATAKE"

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

Onion Potage
札幌黄のポタージュ

Baked Jumbo Mushroom
with Spicy Flavor Sauce
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

Plant-Based Meat with Cannellini in
Cacciatore Style
プラントベースミートとカンネッリーニ
カチャトーラ仕立て

Today's Vegan Dessert
本日のヴィーガンデザート

Herb Tea
ハーブティー

～Japanese beef sirloin steak course～

～国産牛サーロインステーキコース～

¥12,000

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

Please choose one 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. Mix of Vegetables
ミックスベジタブル |

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

Citron Souffle Cheese with Vanilla Ice Cream

Served with Honey from Tama, Tokyo

シトロンスフレチーズ バニラアイス

東京多摩産のはちみつと共に

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

A la carte

【Appetizer】

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| (v) | OASIS FARM HATAKE
オアシスファーム HATAKE | ¥2,800 |
| | Smoked Salmon with Herb Cream Cheese and Salad
サーモンの自家製スモーク ハーブ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 |
| (v) | 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 |
| (v) | 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 |
| (v) | Truffle Flavored French Fries
トリュフ風味のフレンチフライ | ¥1,600 |
| | Assorted Cheese and Dried Fruits
チーズ盛り合わせ ドライフルーツ | ¥3,500 |
| (v) | Assorted Seasonal Pickles
季節野菜のピクルス | ¥1,000 |
| (v) | Dried Tomato and Olive
ドライトマトとオリーブ | ¥1,200 |



OASIS FARM HATAKE
オアシスファーム HATAKE

Pan Fried Foie Gras and White Asparagus ¥4,500
フォアグラとホワイトアスパラのポワレ

Meat Pâté with Pickles on the Side ¥4,000
オアシスガーデン特製パテと季節野菜のピクルス

Dry-Cured Ham of Tokyo Beef ¥4,500
東京ビーフの生ハム

Bread ¥300
パン

【Salad】

(v) Vegetable Garden Salad ¥1,800
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)

Additional Topping	• Smoked Salmon	スモークサーモン.....	¥1,000
追加トッピング	• Chicken	チキン.....	¥1,000
	• Bacon	ベーコン.....	¥1,000

Caprese OASIS STYLE ¥2,400
カプレーゼ オアシススタイル

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

¥2,500

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) ¥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 ¥1,550
本日のスープ

(v) **Vegetables Soup** ¥1,550
野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Sandwich】

Clubhouse Sandwich with French Fries ¥2,800
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

※A dish with mustard.
※マスタードを使用しております。

【Burger】

(v) **Vegarden Burger** ¥3,500
ヴィーガーデンバーガー

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo-charcoal bun.

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。



Kuroge Wagyu Beef Burger with Truffle Flavored French Fries ¥4,200
黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

※A dish with mustard.
※マスタードを使用しております。

【Pizza】

Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,650

Pizza Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジオ

¥3,000

(v) Pizza Marinara

マリナーラ

¥2,650

【Pasta】

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese

牛肉のボロネーゼ タリアテッレ モッツァレラチーズ添え

¥2,800

Linguine with Yatsushiro Tomato and Sea Urchin Cream

濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ

¥3,800

 熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

(v) Spaghetti in Arrabbiata Style

アラビアータ風スパゲッティ

¥2,800

Peperoncino with "TOKYO X" Pork Sausage and Vegetables

"TOKYO X" ポークソーセージと野菜のペペロンチーノ

¥2,800

This dish is supporting local production for local consumption.

※地産地消：東京生まれの豚'TOKYO X'と野菜を使用した料理

【Seafood】

Today's Fish Cuisine by Chef's Inspiration ¥3,800
各地の漁港より本日の魚料理 シェフのひらめきで

Octopus in Luciana Style from Excelsior Hotel Gallia ¥3,800
蛸のルチアーナスタイル from Excelsior Hotel Gallia

🍷熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

Please enjoy a special menu from *Excelsior Hotel Gallia Milan, The Luxury Collection*, a landmark located in the center of the sophisticated city of Milan.

イタリア・ミラノの中心でランドマークよして人々を魅了する

「エクセルシオールホテルガリア、ラグジュアリーコレクションホテル、ミラノ」監修メニューをお楽しみください。



【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

Galantine of Foie Gras and Tokyo Shamo Chicken ¥5,000
東京シャモとフォアグラのガランティージュ ※With pork & beef
※豚肉と牛肉を含む

Lamb Navarin with Flavor of Spice and Seasonal Vegetables ¥4,500
ナバラングニョー 季節の野菜とエピスの香り

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 150g
with Seasonal Vegetables ¥6,000
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
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)

Grilled Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g
with Seasonal Vegetables ¥14,500
Sauce (Mustard / Radish / Red Wine)
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)

【OASIS Signature Plate】

Chef's Recommendation Meat Plate

シェフおすすめミートプレート

600g ¥11,000

1,000g ¥15,000

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。



【Nature in The Sky】

- (v) Vegetables Plate (v) ¥2,200
ベジタブルプレート
- (v) Plant-Based Meat with Cannellini in Cacciatore Style (v) ¥2,800
プラントベースミートとカンネッリーニ カチャトーラ仕立て
- (v) Baked Jumbo Mushroom with Spicy Oil Sauce (v) ¥2,800
ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイシーオイルソース



Baked Jumbo Mushroom with Spicy Oil Sauce
ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイシーオイルソース

【Dessert】

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina.....¥2,000

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.....¥2,500

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。

(v) **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

Kids Course

¥3,500

※小学生以下対象

Juice

ジュース

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

ハンバーグ

2. Grilled Beef Fillet Steak

牛フィレスステーキ

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

No.1 ~ 5 with bread.

上記 No.1 ~ 5 はパンが付いております。

6. Cheeseburger

チーズバーガー

Gelato of the Day

本日のジェラート

Vanilla or Chocolate

バニラ または チョコレート