

# 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.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens 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 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.

### Information

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ギー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）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。

### ご案内

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。



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。

## 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 Clam  
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 or Tea  
コーヒー または 紅茶

### 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

White Fish and Mussels Acqua Pazza  
with Herb Sauce  
各地の漁港より 白身魚のアクアパッツァ  
香草ソース

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 or Tea  
コーヒー または 紅茶

## 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



## 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.O.90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・Whisky・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。

Dessert of the Day

本日のデザート

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

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

¥3,800

Risotto with Truffle, Bacon and Mushrooms  
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

¥2,100

## A la carte

### Oasis Garden Recommended menu



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



Seasonal 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

Japanese Kuroge Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries  
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。

¥10,000

Grilled Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables  
Please choose a sauce.  
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

¥17,500



Foiegras 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                      追加トッピング                      Each    各種    ¥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 ¥2,800  
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 ¥1,550  
本日のスープ



Vegetable Soup ¥1,550  
野菜だけで作ったベジタブルスープ

# A la carte

## 【Appetizer】

-  OASIS FARM HATAKE ¥2,800  
Hummus / Carob Crumble / Vegetables  
オアシス・ファーム HATAKE  
フムス・キャロブ豆のクランブル・野菜
- Smoked Salmon with Cream Cheese and Salad ¥3,800  
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
- Today's Fish Carpaccio with Caviar** ¥4,000  
本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント
-  Fruits Tomato and Soy Cheese Caprese ¥2,300  
フルーツトマトとソイチーズのカプレーゼ
-  Red Cabbage and Beet Salad Wine Vinegar Flavor ¥1,200  
赤キャベツとビーツのサラダ ワインビネガー風味
-  Truffle Flavored French Fries ¥2,100  
トリュフ風味のフレンチフライ
- Assorted Cheese and Dried Fruits ¥3,500  
チーズ盛り合わせとドライフルーツ
-  Assorted Seasonal Pickles ¥1,000  
季節野菜のピクルス
-  Dried Tomato and Olive ¥1,500  
ドライトマトとオリーブ
-  Vegetable Tartare with Lily Bulb Mousse ¥2,200  
野菜のタルタルとゆり根のムース
- Pan Fried Foiegras Truffle sauce ¥4,500  
フォアグラのポワレ トリュフソース
- Oasis Garden Home Made Pâté with Pickles ¥4,200  
オアシスガーデン自家製パテと季節野菜のピクルス
-  Dry-Cured Ham of Tokyo Beef ¥5,000  
東京ビーフの生ハム
- Breads ¥500  
パン



## 【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 ¥3,300

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 ¥5,800  
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 ¥3,800  
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 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、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。

## 【Pasta】



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

¥3,000

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

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

¥3,000

Linguine Peperoncino with Sakura Shrimp and Clams  
桜えびとあさりのペペロンチーノ リングイネ

¥3,200



Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes  
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

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

¥3,800

## 【Pizza】

Pizza Margherita  
マルゲリータ

¥3,200

Pizza Quattro Formaggi  
クアトロフォルマッジ

¥3,800



Pizza Marinara  
マリナーラ

¥3,000

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

White Fish and Mussels Acqua Pazza with Herb Sauce  
白身魚とムール貝のアクアパッツァ 香草ソース

¥4,200



Seasonal 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 スーポドポワソン仕立て

¥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ポドポワソン仕立て  
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 ¥4,300  
静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル マスタードソース

Involtini of Veal with Fragrant Green Peppercorns ¥4,800  
仔牛のインボルティーニ 青粒胡椒の香り

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.  
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.  
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce  
国産牛サーロインのグリル (200g) 季節の野菜と共に  
ソースをお選びください。  
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.  
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】

Rose Bouquet Parfait

ローズ・ブーケ・パフェ

¥3,500

With a rose-hued theme, layers of peach compote and peach mousse are combined with panna cotta, griotte cherry compote, and pistachio cream. The mousseline is delicately piped to resemble a bouquet, then finished in a more festive flourish with a raspberry and rose syrup sauce.

**Serving Hours: 3:30 p.m. – 7:30 p.m.**

ローズカラーをテーマに、桃のコンポートや桃のムース、パンナコッタやグリオットのコンポート、ピスタチオクリームを重ね、ムースリーヌをブーケに見立てて絞りました。

ラズベリーとローズシロップのソースを添えてさらに華やかに仕上げました。

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 from ホテル マリア クリスティーナ

¥2,500

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

¥2,800

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。



Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango)

ヴィーガン プティフル(ライム・カシス・マンゴー)

¥1,200



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 - Amaou Strawberry / Citron / Pistachio / Chocolate / Vanilla

マカロン5個(あまおう・シトロン・ピスタチオ・ショコラ・バニラ)

¥2,000

## Kids Menu

¥4,000

Ages 12 and under  
小学生以下対象

Free-Flowing Beverages  
Orange / Apple

フリーフロー  
オレンジ / アップル

Soup of the Day

本日のポタージュ

### Main Dish

Please choose one main dish

- ① Hamburger Steak
- ② Grilled Beef Fillet Steak
- ③ White Fish and Deep Fried Shrimp
- ④ Grilled Chicken
- ⑤ Pasta with Tomato Sauce  
(Bacon & Mushrooms) with Bread
- ⑥ Cheeseburger with French fries

①～④ Served with hot vegetables,  
French fries, and bread.

All items are available à la carte. Each ¥2,500

### メイン・ディッシュ

下記より一品をお選び下さい。

- ① ハンバーグ
- ② 牛フィレステーキ
- ③ 白身魚と海老フライ
- ④ グリルチキン
- ⑤ トマトソースパスタ(ベーコン&きのこ)  
パンがついております。
- ⑥ チーズバーガー フレンチフライ添え

①～④は温野菜・フレンチフライ・パンがついております。  
それぞれアラカルトでもご注文いただけます。

各種 ¥2,500

### Dessert

Please choose one Dessert

- ◆ Vanilla Gelato
- ◆ Chocolate Gelato
- ◆ Fruits

### デザート

下記より一品お選びください。

- ◆ バニラ・ジェラート
- ◆ チョコレート・ジェラート
- ◆ 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	¥2,100
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
OASIS FARM HATAKE Hummus / Carob Crumble / Vegetables オアシス・ファーム HATAKE フムス・キャロブ豆のクランブル・野菜	¥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	¥3,000
Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り	¥3,000
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。	¥3,800
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	¥3,200
Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango) ヴィーガン プティフル(ライム・カシス・マンゴー)	¥1,200