

Lunch

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。

Lunch Course

Lunch Course

ランチコース

¥7,000

Appetizer, Soup, Main Dish, Dessert, and Coffee will be served.

Please choose one main dish.

オードブル、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

メインディッシュを1品、お選びください。

Lunch Course with Pasta Dish

パスタ付ランチコース

¥8,500

Appetizer, Soup, Chef's recommended Pasta, Main Dish, Dessert, and Coffee will be served.

Please choose one main dish.

オードブル、スープ、シェフおすすめパスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

メインディッシュを1品、お選びください。

【Pasta】

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



SDGs

Linguine with Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes

+ ¥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。

Tagliatelle with Beef Bolognese, Served with Mozzarella Cheese

牛肉ボロネーゼのタリアテッレ モッツアレラチーズ添え

【Plant Based】



VEGAN

Baked Jumbo Mushroom with Spice-Sceted Jus

ジャンボマッシュルームオープン焼き スパイス香るジュ

【Fish】

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

Seasonal Fresh Fish Dish
各地の漁港より本日の魚料理

【Meat】

Sous-vide Pork Tenderloin, Parmesan-Crusted
ポーケンダーロインのスービッド パルメザンのクルート焼き

Involtini of Veal with Fragrant Green Peppercorns
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
フォアグラをのせたハンバーグのロッシェニ仕立て トリュフのソース

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 120g with Vegetables + ¥2,000

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 (120g) 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 Vegetables + ¥4,500

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 120g with Vegetables + ¥9,000

Please choose a sauce.

Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g) 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

～Japanese Beef Sirloin Steak Course～

～国産牛サーロインステーキコース～

¥12,000

Vegetables Garden Salad
ベジタブルガーデンサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

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

Garden Lunch

¥5,500

Vegetable Garden Salad and Petit-soup
彩り野菜のガーデンサラダとプティスープ

Please choose one main dish.
メインディッシュを一品お選びください。

① Today's Pasta
本日のパスタ



② Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes + ¥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。

③ Tagliatelle with Beef Bolognese, Served 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

④ Grilled Fuji Chicken with Genovese Sauce
富士の鶏のグリル ジェノヴェーゼソース

⑤ Seasonal Fresh Fish Dish
各地の漁港より本日の魚料理

Focaccia / Bread
フォカッチャ / パン

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

・ Smoked Salmon

・ Chicken

・ Bacon

追加トッピング

・ スモークサーモン

・ チキン

・ ベーコン

Each 各種 ¥1,000

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】

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



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 ドライフルーツ



Assorted Seasonal Pickles ¥1,000
季節野菜のピクルス



Dried Tomato and Olives ¥1,500
ドライトマトとオリーブ

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 スーンドポワソン仕立て

¥4,800

【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ェニ仕立て 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. Thank you for your understanding. (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ため、ご提供まで少々お時間をいただきます。

【Dessert】

Basque Cheese Cake from Hotel Maria Cristina ¥2,500
バスクチーズケーキ from ホテル マリア クリスティーナ

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) ¥1,200
ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)



Assorted Fruits ¥3,000
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 5 pieces - Amaou Strawberry / Citron / Pistachio/ Chocolate / Vanilla ¥2,000
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)

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 きのこと入り	¥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。	¥3,800
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