Lunch

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

We can accommodate eight allergens in the food and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.
If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.
In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.
Please read points 1-4 below and use your own judgment when dining with us.

1.Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish' s ingredients may be present in trace amounts.
2.Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan' s Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3.If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4.Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

当施設で提供する飲食物の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様は、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１～４の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1.調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルゲンが混入する場合がございます。
2.当施設で提供する飲食物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。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3.当施設で対応が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。
4.一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。

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

SDGs
These dishes incorporate environmentally conscious practices.
規格外食材の活用など、環境に配慮したメニューです。

BACK TO THE ROOTS -KISHU・WAKAYAMA-
BACK TO THE ROOTS -紀州・和歌山-

2026.10.1

PRIX FIXE LUNCH
5 dishes

１名さま per person ¥8,500
会員さま members　¥8,000

Salmon Mi-Cuit
with Marmelaed tomato Sauce
サーモンのミキュイ
マルムラードトマトソース

Please choose one Soup
スープを下記よりお選びください

Pasta with Kettle-Boiled
Whitebaid and Bottarga
釜揚げしらすとボッタルガのパスタ

Please choose one Main dish
メインディッシュを１品、お選びください

Please choose one dessert
デザートを１品お選びください

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

PRIX FIXE LUNCH
4 dishes

１名さま per person ¥7,000
会員さま members　¥6,600

Salmon Mi-Cuit
with Marmelaed tomato Sauce
サーモンのミキュイ
マルムラードトマトソース
or
Please choose one Soup
スープを下記よりお選びください

Pasta with Kettle-Boiled
Whitebaid and Bottarga
釜揚げしらすとボッタルガのパスタ

Please choose one Main dish
メインディッシュを１品、お選びください

Please choose one dessert
デザートを１品お選びください

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

【Soup】

Soup of the Day
本日のスープ

VEGAN
Vegetables Soup
野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Main Dishes】

VEGAN
Baked Jumbo Mushroom with Spice-Sceted Jus
ジャンボマッシュルームオーブン焼き　スパイス香るジュ

Grilled Shizuoka Fuji Chicken Thigh with Horseradish Sauce
静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル レフォールソース

VEGAN
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

Pan-Seared Kishuume-Madai with Mikan Ponzu-Scented Beurre Blanc
梅真鯛のポワレ みかんポン酢香るブールブラン

Kishu Duck Aiguillette with Budo Sansho Pepper and Orange Dukkah
紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ

Seasonal Fresh Fish Dish　＋ ¥500
各地の漁港より本日の魚料理

Hamburger Steak with Foie gras Rossini Style, Truffle Sauce　＋ ¥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

Pizza Truffle Bismarck　＋ ¥900
トリュフのビスマルク

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 100g with Vegetables　＋ ¥1,000
Radish Sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル（100g）温野菜と共に
ラディッシュソース

Grilled Japanese Beef Sirloin 100g with Vegetables　＋ ¥1,200
Radish Sauce
国産牛サーロイン（100g）のグリル　温野菜と共に
ラディッシュソース

Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak 80g with Vegetables　＋ ¥3,000
Radish Sauce
和牛フィレ肉のグリル（80g）温野菜と共に
ラディッシュソース

【Desserts】

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

Vegan Dessert
ヴィーガンデザート

Arida Mikan and White Chocolate Mousse
有田みかんとホワイトチョコのムース

PRIX FIXE LUNCH
3 dishes

1 名さま per person ¥5,500
会員さま members ¥5,200

Salmon Mi-Cuit
with Marmelaed tomato Sauce
サーモンのミキュイ
マルムラードトマトソース
or
Please choose one Soup
お好きなスープをお選びください

Please choose one Main dish
お好きなメインディッシュをお選びください

Please choose one dessert
お好きなデザートをお選びください

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

PRIX FIXE LUNCH
2 dishes

Weekday's / 平日限定
1 名さま per person ¥4,000
会員さま members ¥3,800

Salmon Mi-Cuit
with Marmelaed tomato Sauce
サーモンのミキュイ
マルムラードトマトソース
or
Please choose one Soup
お好きなスープをお選びください

Please choose one Main dish
お好きなメインディッシュをお選びください

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

【Soup】

Soup of the Day
本日のスープ

VEGAN
Vegetables Soup
野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Main Dishes】

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

Pasta with Kettle-Boiled Whitebaid and Bottarga
釜揚げしらすとボッタルガのパスタ

VEGAN
Spaghetti Arrabbiata-style with Mushrooms
アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り

Ravioli with Porcini Mushrooms and Truffle Oil　＋ ¥300
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

Tagliatelle with Truffle and Spinach in Cream Sauce　＋ ¥600
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ

SDGs
Linguine with Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes　＋ ¥600
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。

VEGAN Baked Jumbo Mushroom with Spice-Sceted Jus
ジャンボマッシュルームオーブン焼き　スパイス香るジュ

Grilled Shizuoka Fuji Chicken Thigh with Horseradish Sauce
静岡県産 富士の鶏もも肉のグリル レフォールソース

VEGAN 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

Pan-Seared Kishuume-Madai with Mikan Ponzu-Scented Beurre Blanc
梅真鯛のポワレ みかんポン酢香るブールブラン

Kishu Duck Aiguillette with Budo Sansho Pepper and Orange Dukkah
紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ

Seasonal Fresh Fish Dish ＋ ¥500
各地の漁港より本日の魚料理

Hamburger Steak with Foie gras Rossini Style, Truffle Sauce ＋ ¥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

Pizza Truffle Bismarck ＋ ¥900
トリュフのビスマルク

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 100g with Vegetables ＋ ¥1,000
Rddish Saouce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル（100g）温野菜と共に
ラディッシュソース

Grilled Japanese Beef Sirloin 100g with Vegetables ＋ ¥1,200
Radish Sauce
国産牛サーロイン（100g）のグリル　温野菜と共に
ラディッシュソース

Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak 80g with Vegetables ＋ ¥3,000
Radish Sauce
和牛フィレ肉のグリル（80g）温野菜と共に
ラディッシュソース

【Desserts】

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

VEGAN Vegan Dessert
ヴィーガンデザート

Arita Mikan and White Chocolate Mousse
有田みかんとホワイトチョコのムース

Japanese Beef Steak Course
ステーキコース

1名さま per person ¥12,000

会員さま members ¥11,200

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

or または

Japanese Wagyu Beef Tenderloin (150g) ＋ ¥6,500
Please choose one sauce.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
和牛フィレステーキ（150g）
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

Please ask our staff if you would like to upsize.
サイズアップご希望の場合は係へおたずねください。

Please choose one side dish. Additional side dishes are available for ¥500 each.
サイドディッシュを一品お選びください。追加は各￥500で承ります。

① Sautéed Spinach
ほうれん草のバターソテー

② French Fries
フレンチフライ

③ Mashed Potatoes
ポテトピューレ

④ Mixed Vegetables
ミックスベジタブル

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
VEGAN 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

SDGs

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。

Pan-Seared White Fish with Signature Bouillabaisse ¥4,800
各地の漁港より 白身魚のポワレ オアシスガーデンブイヤベース

Gallery's Kobe Beef Burger with Truffle-Flavored French Fries ¥8,800
200g Beef Patty, Lettuce, Tomato, Gruyère Cheese, and Onion Sauce included.
神戸ビーフギャラリーバーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え
パテ200g・レタス・トマト・グリュイエールチーズ・オニオンソースを使用。

Japanese Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries ¥10,000
Mustard included
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 Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Vegetables ¥17,500
Please choose a sauce.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
和牛フィレ肉のグリル（150g）温野菜と共に
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

昭和100年

Foiegras 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 andbecame 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。

A la carte

【Appetizer】

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	¥3,800
VEGAN Truffle Flavored French Fries トリュフ風味のフレンチフライ	¥2,100
Assorted Cheese and Dried Fruits チーズ盛り合わせ ドライフルーツ	¥3,500
Assorted Pickles 野菜のピクルス	¥1,000
VEGAN Dried Tomato and Olives ドライトマトとオリーブ	¥1,500
Breads パン	¥500

【Salad】

VEGAN

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

VEGAN

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

【Sandwich】

Japanese Wagyu Beef Steak Sandwich with Truffle-Flavored French Fries ¥10,000
Mustard included.
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】

Gallery's Kobe Beef Burger with Truffle-Flavored French Fries ¥8,800
200g Beef Patty, Lettuce, Tomato, Gruyère Cheese, and Onion Sauce included.
神戸ビーフギャラリーバーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え
パテ200g・レタス・トマト・グリュイエールチーズ・オニオンソースを使用。

VEGAN
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 ¥3,800
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。

【Pasta】

VEGAN

Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms ¥3,000
アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り

Tagliatelle with Truffle and Spinach in Cream Sauce ¥5,000
トリュフとほうれん草のクリームソース タリアテッレ

Tagliatelle Beef Bolognese with Mozzarella Cheese ¥3,000
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

Pasta with Kettle-Boiled Whitebaid and Bottarga ¥3,500
釜揚げしらすとボッタルガのパスタ

SDGs

Linguine with Rich Sea Urchin Cream and Yatsushiro Tomatoes ¥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。

Ravioli with Porcini Mushrooms and Truffle Oil ¥3,800
ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

【Pizza】

Pizza Margherita ¥3,200
マルゲリータ

Pizza Quattro Formaggi ¥3,800
クアトロフォルマッジ

VEGAN Pizza Marinara ¥3,000
マリナーラ

Pizza Truffle Bismarck ¥5,300
トリュフのビスマルク

【Seafood】

SDGs Seasonal Fresh Fish Dish ¥4,200
各地の漁港より本日の魚料理

SDGs Pan-Seared White Fish with Signature Bouillabaisse ¥4,800
各地の漁港より 白身魚のポワレ オアシスガーデンブイヤベース

Pan-Seared Kishuume-Madai with Mikan Ponzu-Scented Beurre Blanc ¥4,500
梅真鯛のポワレ みかんポン酢香るブールブラン

【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


Kishu Duck Aiguillette with Budo Sansho Pepper and Orange Dukkah ¥4,800
紀州鴨のエギュイット ぶどう山椒 オレンジのデュカ

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 Hot Vegetables ¥8,000
Please choose one 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）温野菜と共に
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 Hot Vegetables ¥9,500
Please choose one sauce.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
国産牛サーロインのグリル（200g）温野菜と共に
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 Wagyu Beef Tenderloin Steak 150g with Hot Vegetables ¥17,500
Please choose one sauce.
Radish Sauce / Mustard Sauce / Red Wine Sauce
和牛フィレ肉のグリル（150g）温野菜と共に
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 ¥2,500
ティラミス アフォガートスタイル

Mont Blanc Mini Parfait ¥2,400
モンブランミニパルフェ

VEGAN Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango) ¥1,500
ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)

Gelato of the Day ¥1,500
本日のジェラート

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

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

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

Truffle Flavored French Fries ¥2,100
トリュフ風味のフレンチフライ

Vegetable Garden Salad ¥1,800
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）

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

Chickpea and Quinoa Wild Rice Croquettes ¥2,200
ひよこ豆とキヌア ワイルドライスのクロケット

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

Cauliflower Declinaison ¥2,800
カリフラワーのデクリネゾン

Pizza Marinara ¥3,000
ピザ・マリナーラ

Spaghetti Arrabbiata-Style with Mushrooms ¥3,000
アラビアータ風スパゲッティ きのこ入り

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 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。

Baked jumbo mushrooms Spice-Scented Jus ¥3,200
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 Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango) ¥1,500
ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)