

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。

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.
規格外食材の活用など、環境に配慮したメニューです。

We offer the flavors of hotels from all over the world that are members of marriott international's luxury collection.
マリオット・インターナショナルのラグジュアリーコレクションに加盟する世界各地のホテルの味覚をご用意。

2026.9.1

PRIX FIXE LUNCH 5 dishes

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

Amberjack Tartare
カンパチのタルタル

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

Please choose one Pasta(half-size)
パスタ(ハーフサイズ)を 1 品、お選びください

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

Amberjack Tartare
カンパチのタルタル

or

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

Please choose one Pasta(half-size)
パスタ(ハーフサイズ)を 1 品、お選びください

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



Vegetables Soup
野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Pasta】

 Classic Spaghetti with Lobster, Mozzarella and Basil from Excelsior Hotel Gallia
クラシックスパゲッティ ロブスターとモッツァレラチーズとバジル

from エクセルシオールホテル・ガリア



Classic Spaghetti with Lobster, Mozzarella and Basil from Excelsior Hotel Gallia
アラビアータ風スパゲッティ きのこと入り

【Main Dishes】



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

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



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



Garlic Shrimp Mai Tai Bar Style from The Royal Hawaiian
サウスショア シュリンプfrom ロイヤルハワイアン

CHEEK TERRINE with Creamy potato from Hotel Maria Cristina



Terrine of Slow-Braised Beef Cheek, Demi-Glace Sauce and Potato Purée
チークテリーヌ マッシュポテト from ホテルマリアクリスティーナ
柔らかく煮た牛ほほ肉のテリーヌにデミグラス、ポテトピューレを添えています。

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

+ ¥500

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ーニ仕立て トリュフのソース

+ ¥800

Pizza Truffle Bismarck
トリュフのビスマルク

+ ¥900

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak 100g with Vegetables
Radish Sauce

+ ¥1,000

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
Radish Sauce

+ ¥1,200

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
Radish Sauce

+ ¥3,000

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

Kyoho Grape and Fig Combination
巨峰といちじくのコンビネーション

PRIX FIXE LUNCH 3 dishes

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

Amberjack Tartare

カンパチのタルタル

or

Please choose one Soup

好きなスープをお選びください

Please choose one Pasta or one Main dish

好きなパスタまたはメインディッシュをお選びください

Please choose one dessert

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

Amberjack Tartare

カンパチのタルタル

or

Please choose one Soup

好きなスープをお選びください

Please choose one Pasta or one Main dish

好きなパスタまたは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



Vegetables Soup

野菜だけで作ったベジタブルスープ

【Pasta】

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



Classic Spaghetti with Lobster, Mozzarella and Basil from Excelsior Hotel Gallia

クラシックスパゲッティ ロブスターとモッツァレラチーズとバジル

from エクセルシオールホテル・ガリア



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

ポルチーニ茸のラヴィオリ トリュフオイルと共に

+ ¥300

Tagliatelle with Truffle and Spinach in 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

+ ¥600



Linguine with 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。

+ ¥600

【Main Dishes】



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



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



Garlic Shrimp Mai Tai Bar Style from The Royal Hawaiian
サウスショア シュリンプ from ロイヤルハワイアン



CHEEK TERRINE with Creamy potato from Hotel Maria Cristina
Terrine of Slow-Braised Beef Cheek, Demi-Glace Sauce and Potato Purée
チークテリーヌ マッシュポテト from ホテルマリアクリスティーナ
柔らかく煮た牛ほほ肉のテリーヌにデミグラス、ポテトピューレを添えています。

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

Kyoho Grape and Fig Combination
巨峰といちじくのコンビネーション

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
ボ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

¥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



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 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。

当時の華やきを、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



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



Dried Tomato and Olives

ドライトマトとオリーブ

¥1,500

Breads

パン

¥500

【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

【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。



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 with Truffle and Spinach in 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

 Classic Spaghetti with Lobster, Mozzarella and Basil from Excelsior Hotel Gallia

¥3,800

クラシックスパゲッティ ロブスターとモッツァレラチーズとバジル

from エクセルシオールホテル・ガリア



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
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



Pan-Seared White Fish with Signature Bouillabaisse
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

¥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



CHEEK TERRINE with Creamy potato from Hotel Maria Cristina ¥4,800
Terrine of Slow-Braised Beef Cheek, Demi-Glace Sauce and Potato Purée
チークテリーヌ マッシュポテト from ホテルマリアクリスティーナ
柔らかく煮た牛ほほ肉のテリーヌにデミグラス、ポテトピューレを添えています。

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

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。



¥2,500

Tiramisu Affogato Style

ティラミス アフォガートスタイル

¥2,500

Mont Blanc Mini Parfait

モンブランミニパルフェ

¥2,400



Vegan Petit Fours (Lime, Blackcurrant, Mango)

ヴィーガン プティフール(ライム・カシス・マンゴー)

¥1,500

Gelato of the Day

本日のジェラート

¥1,500



Assorted Fruits

フルーツ盛り合わせ

¥3,000

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

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
Wild Rice and Quinoa Croquettes ワイルドライスとキヌアのクロケット	¥2,200
Vegetables Soup 野菜だけで作ったベジタブルスープ	¥1,550
Grilled Zucchini with Truffle and Eggplant Bolognese ズッキーニのグリル トリュフ風味と茄子のボロネーゼ仕立て	¥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)	¥1,500