

Early summer breeze

5月1日(水)～6月30日(日)
 みなとみらいの真ん中で、そよ風を感じる初夏の夕べに。

Dewar's
 Double Double 2ly
 ショット…… ¥3,350
 ボトル …… ¥39,000

桜尾Sherry Cask
 Stillman's Selection
 ショット…… ¥2,500
 ボトル …… ¥40,000

Glen Allachie 2012
 Cuvée Cask Finish
 ショット…… ¥2,400
 ボトル …… ¥38,800

Benriach 12y
 The Smoky Twelve
 ショット…… ¥2,000
 ボトル …… ¥32,000



Monthly cocktail 各 ¥1,650



5月
 ウィンディーグラス
 Windy Grass
 心地よい風にそよぐ翠をイメージ。
 ウォッカをベースに白桃、抹茶の
 リキュール、トニックをあわせてさわや
 かな一杯に。

6月
 イノセンス
 Innocence
 ウォッカをベースにストロベリー、ハー
 プのリキュール、グレープフルーツ
 ジュースで表現したのは、6月の誕生
 花ユリの花言葉。

ご予約・お問い合わせ ジャックス Phone: (045)682-2220

宿泊プラン

Greatest thanks for...

～お母さん、お父さん、ありがとう～

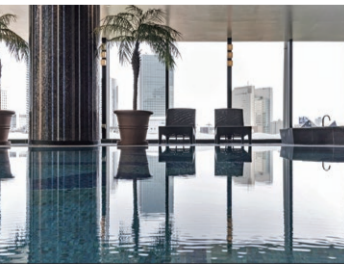
日頃の感謝の気持ちを込めて。
 選べるディナーとあわせて
 くつろぎと“美味しい時間”をプレゼントしませんか？

5月8日(水)～6月30日(日) *除外日:月・火曜

料金はお日にち、部屋タイプにより変動いたします。
 詳しくは公式ホームページをご確認ください。

【特典】

- フラワーアレンジメントをお部屋にご用意
- ご夕食(下記レストランよりお選びください)
 ・フランス料理「クイーン・アリス」
 ・中国料理「スーツァンレストラン陳」
 ・日本料理「大志満」



プールエリア「Blue Oasis」は、4月1日(月)より有料となりました。
 特別階「ベイクラブフロア」をご予約のお客様は、無料でご利用いただけます。
 (ご利用は、ご宿泊の方のみとなります。)
 詳しくは、公式ホームページをご覧ください。

ご予約・お問い合わせ 宿泊予約 [10:00～18:00] Phone: (045)682-2251



Bridal Fair *Urban Oasis Wedding*

無料
 要予約

コース試食&水と緑と光溢れる館内見学

黒毛和牛&オマール海老など
 人気メニューの試食付きで、体感・納得!

土曜日 9:00 / 9:30 / 14:00

日曜日&祝日 9:00 / 9:30

試食・会場見学・相談会 *オンラインによるご相談も承っております。

ご予約・お問い合わせ 宴会予約 [11:00～17:00 火曜日を除く]

Phone: (045)682-2121



表紙のお料理

街並みに新緑の映える季節。料理にも、
 鮮やかな緑の彩りを。
 ランチbuffetで人気のアスパラガスは、
 素揚げに塩を振るだけのシンプルさ。
 素材の持ち味を生かす、シェフこだわりの
 味です。

2024 May - June OASIS Selection



こだわり食紀行
北海道
Kitchen Stadium feat. HOKKAIDO

4月26日(金)～7月18日(木)
*ゴールデンウィーク期間(5/3～6)は料金が異なります

ランチbuffet
11:30～ [90分制]
お1人様
大人 平日/土・日・祝/5/3～6……………¥5,900/¥6,700/¥7,800
小学生 通常/5/3～6……………¥3,500/¥4,200
4歳以上の未就学児 通常/5/3～6……………¥1,800/¥2,200

ディナーbuffet
17:00～ [120分制] *期間中、スイートジャーニーの開催はございません
お1人様
大人 平日/土・日・祝/5/3～6……………¥8,300/¥9,300/¥10,500
小学生 通常/5/3～6……………¥4,200/¥4,500
4歳以上の未就学児 通常/5/3～6……………¥2,200/¥2,500



MENU (抜粋)

SPECIAL DISH D [土日祝限定] イバラガニのスチーム レモン添え *大人のみ、お1人様1皿となります D [平日限定] とんでんファームのベーコンとソーセージ各種 マスタード添え

ACTION CORNER	COLD DISH	HOT DISH	DESSERT
ジューシーに焼き上げたローストビーフ 昆布醤油/山わさび醤油/発酵ハスカップソース/オニオンソース	北海道産プリの炙り 日高昆布のソース 豚バラ肉のミルクしゃぶしゃぶ 味噌風味	L グリーンアスパラガスのフリット D ラム肉のローストをジグジグソースで	シフォンバナナ 北海道産マスカルポーネチーズシャンティ ハスカップジュレ
L とろ～り卵のオムライス とちまっシュのソース D パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げる	トندانファームのコンビーフ フォカッチャタルティース 根室産タコイカと長いものマリネ 北海道産ホワイトコーンをちりばめて	北海道産サーモンのちゃんちゃん焼き風 北海道産タラのチーズムニエル アスパラを添えて とちまっシュのピラフ ベーコンの香り 北海道産 鶏モモ肉のザンギ スープカレー トスカ風	D レアチーズケーキと赤いフルーツ D 北海道産フルーツのタルト D 竹内養鶏場の玉艶を使ったプリン
D 北海道産 鮭のガーリックパスタ 日高昆布風味 D 大地の輝餅(いももち)十勝フロマージュのラクレットチーズかけ D 北海道産ホタテとお野菜のフリット D 北海道産サーモンとイクラのバルフェ仕立て	D 本ズワイガニを昆布酢で	北海道産 エゾシカまたは「トندانファーム 生ハム」のピッツァ 十勝産栗カボチャのポタージュ	ほか

*ランチとディナーでメニューが異なります。特に表記のないものは、共通メニューです。(L:ランチのみのメニュー/D:ディナーのみのメニュー)

北海道メニュー
5月10日(金)～7月11日(木) ランチ・ディナーとも
プリフィックスメニューに、
期間限定で北海道の食材を用いて。

北海道産黒毛和牛サーロインのロティ 山わさび風味
茹で上げアスパラガスのオランダソース サマーリュフを添えて
+¥3,300

北海道フェア
5月1日(水)～6月30日(日)

ランチコース(全8品)
11:30～14:00 L.O.
お1人様 ¥6,500

(ランチメニュー)
秋鮭とちまっマッシュ
ホワイトコーンの泡辣椒炒め

ディナーコース(全12品)
17:30～19:00 L.O.
お1人様 ¥19,000

(ディナーメニュー)
蟹の蒸し物 野山椒とニンニクの香りをのせて

スイーツアフタヌーンティー
5月8日(水)～6月28日(金) [平日限定]
13:00～(2時間制) *前日までに要予約
お1人様 ¥5,200～

北海道アフタヌーンティー
4月26日(金)～7月18日(木)
[3日前までに要予約・数量限定/2時間制]
12:00～14:30 (2部制)
お1人様 ¥6,800～

Seasonal drink
5月1日(水)～6月30日(日)
キウイ×ヨーグルト スムージー ¥1,500
キウイの果肉とソースを加え、
さっぱりテイストのスムージーは、初夏の彩り。

お祝会席「福」
ご家族のお祝いや、お顔合わせなど、様々なご慶事に。
ランチ・ディナーとも
お1人様 ¥14,000 (4名様より承ります)
MENU 先付 吸物 お浸ぎ お造り 多喜合わせ 家喜物 お食事 お食後