

端麗～TANREI～

《素材の恵み》

風雅のお出汁

Fuga's dashi soup

《色 彩》

春の芽吹き パルミジャーノとレモンの香り

Spring sprouts with fragrant parmigiano

《海の恵み》

真鯛のカルパッチョ 青胡椒の香り イクラ添え

Red sea bream carpaccio with green pepper and salmon roe

《火の恵み》

比内地鶏の小鍋立て 秋田のみそたまり風味

Hinaiya chicken mini hotpot with akita miso

《匠の技》

鰯とノルウェーサーモンのオープン焼き ふきのとう味噌

Oven-baked spanish mackerel and norwegian salmon with fuki-miso

《山の恵み》

国産牛鉄板焼き

Japanese beef Teppanyaki

《風雅のメ》

山形産つや姫

牛しぐれ煮 赤出汁 香の物

Yamagata tsuyahime rice, beef shigureni

Red miso soup, pickles

《果実の恵み》

春のお茶パフェ

または チョコレートケーキとアイスクリーム

炎で香りを立たせたブランデーとともに

Seasonal tea parfait

or Chocolate cake with ice cream

Fire of brandy

¥6,200

風雅〜FUGA〜

《素材の恵み》

汲み上げ湯葉 醤油の泡

Creamy yuba with soy sauce foam

《色 彩》

春の芽吹き パルミジャーノとレモンの香り

Spring sprouts with fragrant parmigiano

《海の恵み》

本鮪と白身魚

Bluefin tuna and white fish

《火の恵み》

比内地鶏の小鍋立て 秋田のみそたまり風味

Hinaiya chicken mini hotpot with akita miso

《匠の技》

真鯛と筍 小豆島オリーブオイルの香りと共に

Red sea bream and bamboo shoots with shodo island olive oil

《天の恵み》

ミネラルウォーター

Mineral water

《山の恵み》

和牛鉄板焼き

Teppanyaki wagyu beef

《風雅のメ》

山形産つや姫

ふき味噌 赤出汁 香の物

Yamagata tsuyahime rice, fuki-miso, red miso oup, pickles

《果実の恵み》

春のお茶パフェ

Seasonal tea parfait

¥8,500

優艶～YUEN～

《素材の恵み》

汲み上げ湯葉 醤油の泡

Creamy yuba with soy sauce foam

《色 彩》

春の芽吹き バルミジャーノとレモンの香り

Spring sprouts with fragrant parmigiano

《海の恵み》

本鮪と白身魚

Bluefin tuna and white fish

《火の恵み》

比内地鶏の小鍋立て 秋田のみそたまり風味

Hinaiya chicken mini hotpot with akita miso

《匠の技》

真鯛と筍 小豆島オリーブオイルの香りと共に

Red sea bream and bamboo shoots with shodo island olive oil

《天の恵み》

ミネラルウォーター

Mineral water

《山の恵み》

米沢牛鉄板焼き

YONEZAWA beef sirloin

《風雅のメ》

山形産つや姫

ふき味噌 赤出汁 香の物

Yamagata tsuyahime rice, fuki-miso, red miso soup, pickles

《果実の恵み》

春のお茶パフェ

Seasonal tea parfait

¥12,800

A la carte

《サラダ・前菜》

Salad・Appetizer

魚介のサラダ	¥1,800
Seafood salad	
白身魚のカルパッチョ	¥1,500
White Fish Carpaccio	
野菜スティック	¥900
Vegetable stick	
生ハムとサラミ盛り合わせ	¥1,500
Assorted raw ham and salami	
出汁巻き玉子	¥820
Rolled Japanese omelet	

《お造り》

Sashimi

お造り盛り合わせ5種	¥3,000
Five kinds of sashimi	
お造り盛り合わせ3種	¥2,200
Five kinds of sashimi	

《温菜》

Hot dish

ソーセージ盛り合わせ	¥1,500
Assorted sausage	
フライドポテト風雅スタイル	¥1,000
French fries FUGA style	
真鯛と筍 小豆島オリーブオイルの香り	¥1,800
Red sea bream and bamboo shoots with shodo island olive oil	
牛タンときのこのアヒージョ	¥1,600
Beef tongue and mushroom ajillo (fried with garlic)	
厚切り牛タン	¥2,200
Thick-sliced beef tongue	
蟹とチーズの春巻きスティック	¥1,000
Cheese and crab spring roll stick	

《鉄板焼き》

T Teppanyaki

米沢牛サーロイン 150g ¥8,200

Yonezawa beef sirloin 100g ¥5,800

和牛サーロイン 150g ¥6,500

Wagyu beef sirloin 100g ¥4,600

国産牛サーロイン 150g ¥4,800

Japanese beef sirloin 100g ¥3,400

《お食事》

O Oshokuji

握り寿司（10貫） ¥3,000

Nigiri sushi

牛の握り食べ比べ（3貫） ¥2,200

Beef nigiri sushi

ローストビーフ丼 ¥1,600

Roast beef bowl

稲庭うどん ¥930

Inaniwa udon noodle small ¥670

ご飯セット ¥700

Rice set

《デザート》

D Dessert

フルーツ盛り合わせ ¥1,200

Assorted fruits

お茶パフェ（和風アフォガート） ¥1,200

Tea parfait (Japanese-style affogato)

プリン ¥570

Pudding

アイスクリーム ¥450

（バニラ、抹茶からお選びください。）

Ice cream (Vanilla or Green tea)

チーズ盛り合わせ	¥1,800
Assorted cheese	
チョコレート盛り合わせ	¥1,200
Assorted chocolate	
レーズンバター クラッカー添え	¥620
Raisin butter with cracker	
ミックスナッツ	¥600
Mixed nuts	

※各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(10%)を加算させていただきます。

※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。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

※当店で使用しているお米の産地情報は係までお問合せください。

Price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.