

優艶～YUEN～

《素材の恵み》

和風ビシソワーズ 食用鬼灯（ほおずき）
Japanese-style vichyssoise with ground cherries

《色 彩》

スズキのマリネ 野菜と果物 夏の彩り
Marinated sea bass with summer vegetables and fruits

《海の恵み》

お造り 尾張のたまり 秋田のみそたまり
Sashimi, with Owari soy sauce and Akita miso soy sauce

《匠の技》

錦糸瓜の素麺風
Spaghetti squash somen noodles

《火の恵み》

タチウオ 茄子 トマトのオープン焼き
Oven-baked hairtail, eggplants, and tomatoes

《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》

ハモの柳川飯
Yanagawa conger eel rice

《果実の恵み》

焼きバナナ 桃のコンポート フルーツ添え
Baked banana and peach compote, served with fruits

¥12,500

端麗～TANREI～

《素材の恵み》

和風ビシソワーズ

Japanese-style vichyssoise

《色 彩》

スズキのマリネ 野菜と果物 夏の彩り

Marinated sea bass with summer vegetables and fruits

《海の恵み》

お造り

Sashimi

《匠の技》

錦糸瓜の素麺風

Spaghetti squash somen noodles

《火の恵み》

タチウオ 茄子 トマトのオープン焼き

Oven-baked hairtail, eggplants, and tomatoes

《山の恵み》

国産牛鉄板焼き

Japanese beef teppanyaki

《風雅のメ》

和風冷麺

Japanese-style cold noodles

《果実の恵み》

焼きバナナ フルーツ添え

Baked banana with fruits

¥6,500

風雅～FUGA～

《素材の恵み》

和風ビシソワーズ 食用鬼灯（ほおずき）

Japanese-style vichyssoise with ground cherries

《色 彩》

真夏のミルフィーユ

Midsummer mille-feuille

《海の恵み》

お造り 尾張のたまり 秋田のみそたまり

Sashimi with Owari soy sauce and Akita miso soy sauce

《匠の技》

加賀太胡瓜のバスタ風

Pasta-style Kaga cucumbers

《火の恵み》

ズッキーニの船に乗ったオマール海老

Lobster on a zucchini boat

《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》

ハモの柳川飯

Yanagawa conger eel rice

《果実の恵み》

焼きバナナ 桃のコンポート フルーツ添え

Baked banana and peach compote, served with fruits

A la carte

《サラダ・前菜》

Salad・Appetizer

海の幸のサラダ ¥1,850

Seafood salad

白身魚のカルパッチョ ¥1,500

White Fish Carpaccio

イタリア産プロシュート サラミ盛り合わせ ¥1,500

Assorted Italian prosciutto and salami

マグロとアボカドのサラダ ¥1,200

Tuna and avocado salad

野菜スティック ¥900

Vegetable stick

《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

Three kinds of sashimi

《温菜》

Hot dish

◆牛タンと茄子、パプリカのアヒージョ ¥1,600
Beef tongue, eggplant, and paprika ajillo

◆タチウオ 茄子 トマトのオープン焼き ¥1,600
Oven-baked hairtail, eggplants, and tomatoes

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

蟹とチーズの春巻きスティック ¥1,000
Cheese and crab spring roll stick

出汁巻き玉子 ¥850
Rolled Japanese omelet

◆は料理長おすすめ、季節のお料理です。

《鉄板焼き》

T Teppanyaki

米沢牛サーロイン 150g ¥8,500
Yonezawa beef sirloin 100g ¥6,000

和牛サーロイン 150g ¥6,800
Wagyu beef sirloin 100g ¥4,800

国産牛サーロイン 150g ¥5,200
Japanese beef sirloin 100g ¥3,800

厚切り牛タン ¥2,200
Thick-sliced beef tongue

《お食事》

Oshokuji

握り寿司（10貫）	¥3,000
Nigiri sushi	
牛の握り食べ比べ（3貫）	¥2,300
Beef nigiri sushi	
稲庭うどん	¥950
Inaniwa udon noodle	small ¥700
ご飯セット	¥700
Rice set	
◆和風冷麺	¥1,500
Japanese-style cold noodles	

◆は料理長おすすめ、季節のお料理です。

《デザート》

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)	
風雅プリン	¥570
Fuga pudding	
アイスクリーム（バニラ、抹茶）	¥450
Ice cream (Vanilla or Green tea)	

お子さまメニュー

茶碗蒸し / 焼き魚 出汁巻玉子

Chawanmushi (savoury steamed egg custard)

/Grilled fish, rolled omelette

海老フライ 鶏の唐揚げ / フライドポテト

Fried prawns, fried chicken / French fries

ローストビーフ / いくらご飯

Roast beef / Salmon roe on rice

アイスクリーム

Ice cream

¥2,500