

鉄板焼ディナー TEPPANYAKI Dinner

色彩小鉢

茶碗蒸し 蟹とフカヒレ餡かけ
江戸菜の胡麻浸し、汲み湯葉
蛸の梅肉ソース、銀鯉の西京焼き
鶏七味焼き、出汁巻き玉子
Assorted Japanese small starter

海の恵み

海の幸のサラダ
Seafood salad

火の恵み

(お選びください)

- ① 国産牛サーロイン鉄板焼 100g
Japanese beef sirloin teppanyaki
- ② 和牛鉄板焼 100g (+ ¥ 1,000)
Wagyu beef sirloin teppanyaki
- ③ 米沢牛鉄板焼 100g (+ ¥ 2,500)
Yonezawa beef sirloin teppanyaki

風雅の𩺰

炊き込みご飯
Seasonal cooked rice

果実の恵み

和風アフォガート (お茶パフェ)
Japanese style affogato

¥ 5,500

風雅～FUGA～

色彩

初夏の装い
鰐とフルーツトマト和風サラダ仕立て
Pike conger and fruit tomato,
Japanese style salad

海の恵み

お造り
自家製塩雲丹 尾張のたまり醤油添え
Sashimi,

匠の技

阿波尾鶏の卓上スモーク
Grilled local chicken

火の恵み

博多葱巻と太刀魚 紀州梅のソース
Hakata leek and hairtail,
Kishu plum sauce

山の恵み

和牛鉄板焼き
燻製醤油 大江戸味噌辛味だれ 本山葵
Wagyu beef teppanyaki,
Smoked soy sauce,
spicy miso sauce, wasabi

風雅の𩺰

和風冷麺
Japanese cold noodles

果実の恵み

アイスクリーム さつま芋天ぷら
塩キャラメル 黒糖サブレ
Ice cream, sweet potato tempura,
salty caramel, brown sugar sablé

¥ 9,000

優艶～YUEN～

素材の恵み

和風ビシソワーズ
Japanese style vichyssoise

色彩

初夏の装い
鰐とフルーツトマト和風サラダ仕立て
Pike conger and fruit tomato,
Japanese style salad

海の恵み

お造り風雅スタイル
漬け鮭の粉チーズがけ
白身魚の醤油糀添え
Sashimi FUGA style
Soy sauce pickled tuna
with powdered cheese,
white fish with soy sauce ricemalt

匠の技

鱸のグリエ
レモングラスと生姜風味の泡ソース
Grilled sea bass, with lemongrass
and ginger flavored

山の恵み

米沢牛鉄板焼き
燻製醤油 本山葵 ヒマラヤ岩塩
Yonezawa beef teppanyaki,
Smoked soy sauce, wasabi,
himalayan salt

風雅の𩺰

変わり寿司
牛の握り生雲丹添え、鮭とアボカド、
縞鰯 栗国のお塩と酢橘
Original sushi,
Beef sushi with raw sea urchin,
tuna and avocado, horse mackerel

果実の恵み

スリーカラーグラス
Three colors glass of jelly

¥ 12,500

※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

*Please contact us for the product information on rice used in our shop.

*Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

*Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

*All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

*When placing your order, we ask that you make the final decision after having taken into consideration all of the above.

A LA CARTE

前菜・造り Appetizer・sashimi

鮪とアボカドのタルタル Akatoki style	
Tuna & avocado tartar Akatoki style	¥ 1,400
イタリア産プロシュート サラミ盛り合わせ	
Assorted Italian prosciutto and salami	¥ 1,500
白身魚のカルパッチョ	
White fish carpaccio	¥1,500
海の幸のサラダ	
Seafood salad	¥1,850
お造り盛り合わせ 3 種	
3 kinds of assorted sashimi	¥ 2,200
お造り盛り合わせ 5 種	
5 kinds of assorted sashimi	¥ 3,000

鉄板焼き Teppanyaki

米沢牛サーロイン		
Yonezawa beef sirloin	150g ¥8,500	100g ¥6,000
和牛サーロイン		
Wagyu beef sirloin	150g ¥ 6,800	100g ¥ 4,800
国産牛サーロイン		
Japanese beef sirloin	150g ¥ 5,200	100g ¥ 3,800
厚切り牛タン		
Thick-cut beef tongue		¥ 2,200

温菜 Hot dish

出汁巻玉子	
Rolled Japanese omelette	¥ 850
蟹とクリームチーズの春巻き	
Crab and cream cheese spring roll	¥ 1,000
ソーセージ盛り合わせ	
Assorted sausage	¥ 1,500
フィッシュ&チップス Tokyo style	
Fish & chips Tokyo style	¥ 1,500
牛タンとパプリカのアヒージョ	
Beef tongue and paprika in garlic oil	¥ 1,600

お食事 Oshokuji

ご飯セット		
Rice set		¥ 700
稲庭うどん		
Inaniwa cold udon noodle	S ¥ 700	M ¥ 950
和風冷麺		
Japanese cold noodle		¥1,500
握り寿司 10 貫		
10 pieces of nigiri sushi		¥3,000
牛の握り食べ比べ(3 貫)		
Beef sushi tasting plate (3 pieces)		¥ 2,300

バーメニュー Bar menu

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

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ、抹茶)	
Ice cream (vanilla, green tea)	¥ 450
風雅プリン	
FUGA's pudding	¥ 570
フルーツ盛り合わせ	
Assorted fruits	¥1,200
お茶パフェ(和風アフォガート)	
Tea parfait (Japanese style affogato)	¥1,200