

# FUGA

JAPANESE DINING & BAR

風雅

※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 13%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。

※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。

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料 7 品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料 7 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、特定原材料 7 品目以外の対応はいたしかねます。以下 1～4 の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報（特定原材料 7 品目）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）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

\*Price includes consumption tax and is subject to a 13% service charge

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

\*Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials 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 seven specific raw materials. Guests are asked to acknowledge statements 1-4 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 (seven specific raw materials) 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.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

## 秀麗コース ～花の便り～ SYUREI Course ～HANA NO TAYORI～

### 素材の恵み

吸いとり寄せ 蟹 じゅんさい

Grated Mountain Yam Soup / Crab / Junsai

### 色彩

明日葉の浸し / 芽キャベツ 蒸し鶏 チリソース掛け / 鰹鮎魚女

姫さざえ玉素焼き / ヤングコーン生ハム巻き

Soaking Ashitaba / Brussels sprout and steamed chicken with Chili sauce / Fried sweet fish

Grilled turban shell / Young corn with Dry-cured ham

### 海の恵み

鰹叩き 真鯛 ポン酢ジュレ

青葱 / 赤卸 / あしらひ

Lightly roasted bonito Red sea bream with ponzu sauce

### 火の恵み

サーモン 帆立 木の芽焼き / 甘長 / じゃが芋

Grilled salmon and Scallop with Sansho Pepper Leaves

### 山の恵み

牛サーロイン網焼き / 温野菜

Grilled Beef Sirloin / Grilled vegetables

### 風雅のめ

しらすご飯 / 赤出汁 / 香の物

Cooked Whitebait rice / Red miso soup / Pickles

### 果実の恵み

果物 / ココナッツミルクゼリー / ミント

Assorted Fruits / Coconut milk jelly

¥7,800

## プリフィックスディナー Prix Fixe Dinner

素材の恵み

馬鈴薯の冷製すり流し

Potato Vichyssoise (Cold Soup)

海の恵み(お選びください)

① 鰹のカルパッチョ

Bonito Carpaccio

② 漬け鮪 白身魚のお造り

Soy-marinated Tuna and White fish with pepper dressing

③ お造り盛り合わせ (+ ¥1,000)

Assorted Sashimi

火の恵み(お選びください)

① サーモン木の芽焼き

Grilled salmon with Sansho Pepper Leaves

② 真鯛のアクアパッツァ

Red sea bream Aqua Pazza

③ ロブスター木の芽バター焼き (+ ¥3,000)

Grilled Lobster with Sansho Pepper Leaves and butter

山の恵み(お選びください)

① 国産牛サーロイン鉄板焼き 80g

Japanese beef sirloin TEPPANYAKI

② 国産牛フィレ鉄板焼き 70g

Japanese beef filet TEPPANYAKI

③ 和牛サーロイン鉄板焼き (+ ¥1,500) 100g

Wagyu beef sirloin TEPPANYAKI

④ 米沢牛サーロイン鉄板焼き (+ ¥2,800) 100g

YONEZAWA beef sirloin TEPPANYAKI

風雅のメ(お選びください)

① しらすご飯 / 赤出汁 / 香の物

Cooked whitebait rice / Red miso soup / Pickles

② 焼おにぎり茶漬け

Grilled Rice Ball with Soup / Pickles

③ 握り寿司 五貫 (+ ¥1,200)

5 pieces of sushi / Red miso soup

果実の恵み(お選びください)

① 和風アフォガード

Japanese Affogato with Matcha sauce

② 風雅プリンアラモード

Pudding à la mode

③ 果物 / ココナッツミルクゼリー (+ ¥800)

Assorted Fruits / Coconut milk jelly

¥9,800

## ロブスター&ステーキディナー Lobster & Steak Dinner

### 素材の恵み

馬鈴薯の冷製すり流し ほぐし蟹

Potato Vichyssoise (Cold Soup) / Crab

### 色彩

明日葉の浸し / 芽キャベツ 蒸し鶏 チリソース掛け / 鰹鮎魚女

姫さざえ玉素焼き / ヤングコーン生ハム巻き

Soaking Ashitaba / Brussels sprout and steamed chicken with Chili sauce / Fried sweet fish

Grilled turban shell / Young corn with Dry-cured ham

### 海の恵み

金目鯛重ね / 本鮪 / 帆立 レモン締め / あしらひ

Red bream / Tuna / Scallop

### 火の恵み

ロブスター 木の芽バター焼き

Grilled Lobster with Sansho Pepper Leaves and butter

### 山の恵み

米沢牛鉄板焼き

YONEZAWA beef TEPPANYAKI

### 風雅の𩶛

握り寿司 三貫 / 甘酢生姜 / 赤出汁

3 pieces of sushi

Red miso soup / Ginger

### 果実の恵み

果物 / ココナッツミルクゼリー / 蓬プリン

Assorted Fruits / Coconut milk jelly / Yomogi pudding

¥15,800

## 一品料理 A la carte (17:30~21:00 L.O.)

### 前菜・造り Appetizer・sashimi

ベジスティック Vegetable stick	¥ 1,000
鮪とアボカドのタルタル Tuna and avocado with tartar	¥ 1,600
白身魚のカルパッチョ White fish carpaccio	¥ 1,800
海の幸のサラダ Seafood salad	¥ 2,250
タパス盛り合わせ Assorted Tapas	¥ 2,400
お造り盛り合わせ五種 5 kinds of assorted sashimi	¥ 3,300

### 鉄板焼き TEPPANYAKI

国産牛フィレ Japanese beef filet	100g ¥5,000/80g ¥4,000
国産牛サーロイン Japanese beef sirloin	150g ¥5,500/100g ¥4,000
和牛サーロイン Wagyu beef sirloin	150g ¥7,000/100g ¥5,000
米沢牛サーロイン YONEZAWA beef sirloin	150g ¥9,000/100g ¥6,500

### 温菜 Hot dish

出汁巻き玉子 Rolled Japanese omelette	¥1,000
蟹とクリームチーズの春巻き Crab and cream cheese spring roll	¥1,400
ソーセージ盛り合わせ Assorted sausage	¥1,800
フィッシュ&チップス Fish and chips	¥2,000
ガーリックシュリンプ Garlic shrimp	¥2,000
ロブスター 木の芽バター焼き Grilled Lobster with Sansho Pepper Leaves and butter	¥ 6,000

## お食事 Oshokuji

ご飯セット		
Cooked Rice set		¥800
しらすご飯セット		
Cooked Whitebait rice		¥1,200
稲庭うどん		
Inaniwa cold udon noodle	S¥800	M¥1,000
握り寿司 五種 十貫		
5 kinds of nigiri sushi (10 pieces)		¥3,500
牛握り三貫		
Beef sushi (3 pieces)		
① 国産牛		
Japanese beef		¥1,800
② 和牛		
Wagyu beef		¥2,200
③ 米沢牛		
YONEZAWA beef		¥3,600

## バーメニュー Bar menu (17:30~22:30 L.O.)

チーズ盛り合わせ	
Assorted cheese	¥2,200
レーズンバタークラッカー添え	
Raisin butter with cracker	¥800
チョコレート盛り合わせ	
Assorted chocolate	¥1,850
ミックスナッツ	
Mixed nuts	¥700

## デザート Dessert

アイスクリーム(バニラ、抹茶)	
Ice cream(vanilla, Matcha)	¥600
風雅プリン	
Pudding FUGA's style	¥800
フルーツ盛り合わせ	
Assorted fruits	¥1,500