

FUGGA

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 SYUREI Course

素材の恵み

ホワイトアスパラガス 豆腐仕立て トマトを添えて
White asparagus Tofu with Tomato

色彩

鰻冊 南瓜冷製ポタージュ ツナトマト羹 合鴨ロース煮
枝豆塩茹で ズッキーニチーズ春巻き

Vinegared eel and cucumber, Cold pumpkin potage, Jelled tuna and tomato, Stewed duck
Boiled beans, Spring roll with zucchini and cheese

海の恵み

福子洗い 昆布ゼリー 彩り野菜
Sea bass with kelp jelly

火の恵み

かます塩焼き 里芋唐揚げ オクラ利休揚げ 酢取り茗荷
Grilled Barracuda with salt, Fried Taro and Okura, Pickled Myoga in vinegar

山の恵み

牛サーロイン網焼き 温野菜
Grilled Beef Sirloin, Grilled vegetables

風雅の𠬞

玉蜀黍ご飯 赤出汁 香の物
Cooked corn rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

マンゴープリン 水羊羹
Mango pudding, Mizuyokan

¥7,800

プリフィックスディナー Prix Fixe Dinner

素材の恵み

南瓜の冷製ポタージュ

Cold Pumpkin Potage

海の恵み(お選びください)

① 勘八のカルパッチョ

Greater amberjack Carpaccio

② 漬け鮪 白身魚のお造り

Soy-marinated Tuna and White fish Sashimi

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 かます塩焼き 里芋唐揚げ オクラ利休揚げ 酢取り茗荷

Grilled Barracuda with salt, Fried Taro and Okura, Pickled Myoga in vinegar

② 真鯛のアクアパッツァ

Red sea bream Aqua Pazza

③ ロブスター風雅スタイル(+ ¥3,000)

Grilled Lobster FUGA's style

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ㄨ(お選びください)

① 玉蜀黍ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Cooked corn 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 マンゴーパフェ (マンゴープリン・スライスマンゴー・マンゴーシャーベット)(+ ¥800)

Mango Parfait (Mango pudding・Sliced Mango・Mango sorbet)

¥9,800

ロブスター&ステーキディナー Lobster & Steak Dinner

素材の恵み

ホワイトアスパラガス 豆腐仕立て キャビアを添えて

White asparagus Tofu with caviar

色彩

鰻冊 南瓜冷製ポタージュ ツナトマト羹 合鴨ロース煮

枝豆塩茹で ズッキーニチーズ春巻き

Vinegared eel and cucumber, Cold pumpkin potage, Jelled tuna and tomato, Stewed duck

Boiled beans, Spring roll with zucchini and cheese

海の恵み

福子洗い 鮪 赤海老 あしらい

Sea bass, Tuna, Shrimp

火の恵み

ロブスター風雅スタイル

Grilled Lobster FUGA's style

山の恵み

米沢牛鉄板焼き

YONEZAWA beef TEPPANYAKI

風雅のㄨ

握り寿司 三貫 / 赤出汁 / 甘酢生姜

3 pieces of sushi

Red miso soup / Ginger

果実の恵み

マンゴーパフェ

Mango Parfait

¥15,800

一品料理 A la carte 5:30P.M.~9:30P.M.(L.O. 9:00P.M.)

前菜・造り Appetizer・sashimi

ベジタブルスティック 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 風雅スタイル Grilled Lobster with FUGA's style	¥ 6,000

お食事 Oshokuji

ご飯セット		
Cooked Rice set		¥800
玉蜀黍ご飯セット		
Cooked corn rice set		¥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 5:30P.M.~10:30P.M.(L.O. 10:00P.M.)

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