



JAPANESE DINING & BAR  
FUGAO 風雅

# Lunch Menu

## 蒼穹 SOUKYU

### 壺のZEN

水菜の浸し / 烏賊おくら和え  
カラスガレイ / 出汁巻き玉子  
生ハムサラダ / はじかみ  
Assorted Japanese starter

### 式のZEN(お選びください)

- ① 牛サーロイン網焼き  
Grilled Beef Sirloin
- ② 天ぷら盛り合わせ  
Assorted Tempura
- ③ お刺身盛り合わせ  
Assorted Sashimi
- ④ 本日の煮魚  
Today's Boiled Fish
- ⑤ かます塩焼き 里芋唐揚げ おくら利休揚げ  
(+ ¥1,200)  
Grilled Barracuda with salt,  
Fried Taro and Okura

ご飯 / 赤出汁 / 香の物  
Rice / Red miso soup / Pickles  
季節の炊き込みご飯(+ ¥300)  
Seasonal Mixed rice

### 参のZEN(お選びください)

- ① 和風アフォガート  
Japanese affogato with Matcha sauce
- ② フルーツ盛り合わせ  
Assorted fruits
- ③ クリームあんみつ  
Cream Anmitsu

¥4,800

## 風雅ランチ FUGA Lunch

### お造り1種

本日のお造り一種  
Sashimi of the Day(1 kind)

### 【松花堂】

### 口取り / Appetizer

水菜の浸し / かれい付け焼き  
枝豆塩茹で / 出汁巻き玉子 / 酢取り茗荷  
Soaking Mizuna / Grilled flatfish with soy sauce  
Boiled Beans / Rolled Japanese omelette

### 焼き物 / Grilled dishes

牛サーロイン網焼き / 揚げ野菜  
Grilled Beef sirloin / Fried Vegetables

### 煮物 / Simmered dish

里芋 / 焼き茄子 / 大根 / 麩  
Taro / Eggplant with soy sauce  
Japanese white radish / Gulten

### 揚げ物 / Deep fried dishes

海老 / 蓮根 / 青唐  
Shrimp / Lotus root / Green pepper

### ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / pickles

### 甘味 / Dessert

水羊羹 / 果物  
Mizuyokan with fruits

¥3,800

# Lunch Menu

## 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 bean  
Spring roll with zucchini and cheese

### 【海の恵み】

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

### 【火の恵み】

かます塩焼き 里芋唐揚げ おくら利休揚げ 酢取り茗荷  
Grilled Barracuda with salt / Fried taro and Okra  
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

### 【風雅の〆】

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

## お子さま御膳 Kids Menu

茶碗蒸し / 焼き魚 / 出汁巻き玉子  
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

牛サーロイン網焼き / いくらご飯  
Grilled Beef Sirloin  
Salmon roe on the rice

アイスクリーム  
Ice cream

¥2,500

# Drink Menu

## Glass of sparkling wine or champagne

---

おすすめスパークリングワイン	Recommended Sparkling wine	¥1,500
モノポール エドシック ブルー トップ ブリュット	MONOPOLE Heidsieck BLUE TOP brut	¥2,200

## Beer

---

東京クラフト ーパールエールー	Tokyo Craft -Pale ale-	¥1,300
-----------------	------------------------	--------

## Glass of wine

---

グラスワイン (白 または 赤)	Glass of wine ( white or red )	¥1,200
------------------	--------------------------------	--------

## Whisky

---

ハイボール	High ball	¥900
-------	-----------	------

## Shochu

---

佐藤 (麦)	Barley shochu	¥1,000
佐藤 黒 (芋)	Potato shochu	¥1,000

## Japanese sake

---

酔鯨 特別本醸造	Suigei tokubetsuhonjozo	1 合 / 180ml	¥1,500
----------	-------------------------	-------------	--------

## Soft drinks

---

蜜柑ジュース	Mandarin Orange Juice	¥1,000
林檎ジュース	Apple Juice	¥1,000
白桃ドリンク	White peach drink	¥1,000
ウーロン茶	Oolong tea	¥600
グリーンティー(冷茶)	Green tea (cold)	¥600
コカ・コーラ	Coca cola	¥900
ジンジャーエール	Ginger ale	¥900
山崎の水(発泡)	Sparkling mineral water(YAMAZAKI)	¥1,000
ノンアルコールビールテイスト	Non alcoholic beer taste	¥900

# Drink Menu

## Coffee or Tea

---

コーヒー(ホット または アイス)	Coffee(hot or ice)	¥750
カプチーノ	Cappuccino	¥750
エスプレッソ	Espresso	¥750
抹茶ラテ(ホット または アイス)	Green tea latte(hot or ice)	¥750

<u>オーガニックティーセレクションズ</u>	<u>Organic Tea Selections</u>	All ¥750
オーガニックダーズリンエステート	Organic Darjeeling estate	
カモミールシトラス(ノンカフェイン)	Camomille Citrus( Non caffeine )	
ワイルドベリーハイビスカス(ノンカフェイン)	Wild Berry Hibiscus ( Non caffeine )	
アイスティー	Iced tea	

## Dessert

---

風雅プリン	Pudding FUGA's style	¥800
アイスクリーム(バニラ または 抹茶)	Ice cream ( vanilla or matcha )	¥600

※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ゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報(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 be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

For customers with food allergies:

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.

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

