



JAPANESE DINING & BAR

FUGA

風雅

Lunch Menu

蒼穹 SOUKYU

壺のZEN

ほうれん草の浸し / 小さな茸茶碗蒸し
南蛮漬け / 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

貳のZEN(お選びください)

- ① 牛サーロイングリル
Grilled Beef Sirloin
- ② 和牛サーロイングリル(+ ¥2,000)
Grilled WAGYU beef sirloin
- ③ 天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura
- ④ お刺身盛り合わせ
Assorted Sashimi
- ⑤ 本日の煮魚
Today's Boiled Fish
- ⑥ サーモンとリンゴの重ね 杉板焼き
(+ ¥1,200)
Baked Salmon and Apple

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 わらび餅 / 果物 / アイス添え
Warabimochi / Fruit / Ice cream

¥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

ほうれん草の浸し / 白身魚の若狭焼き
焼き栗 / 出汁巻き玉子 / 酢取り茗荷
Soaking spinach / Grilled white fish
Roasted chestnuts / Rolled Japanese omelette

焼き物 / Grilled dishes

牛サーロイングリル / 揚げ野菜
Grilled Beef sirloin / Fried Vegetables

煮物 / Simmered dish

六方芋 / 茄子 / 椎茸 / 大根 / 紅葉麩
Taro / Eggplant / Shiitake mushroom
Japanese white radish / Gulten

揚げ物 / Deep fried dishes

海老 / 鱧 / 青唐 / 舞茸 / レモン
Shrimp / Sand borer / Green pepper
Maitake / Lemon

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / pickles

甘味 / Dessert

わらび餅 / 果物 / アイス添え
Warabimochi / Fruit / Ice cream

¥3,800

Lunch Menu

秀麗コース SYUREI course

色彩

さんまの甘露煮 秋茄子ムース 銀杏 焼き栗チーズ和え
鶏七味焼き 千切り長芋と蟹の山葵風味
Sweetened boiled fish, Eggplant mousse
Ginkgo nut , Grilled chestnut with cheese ,
Grilled chicken with seven spices,
Wasabi flavored yam and crab

海の恵み

勘八細引き 葱・菊花和え 鮪 あしらひ一式
Greater amberjack , Tuna

火の恵み

サーモンとリンゴの重ね 杉板焼き 茸 パプリカ 蕪 酢取り茗荷
Baked Salmon and Apple,
Mushrooms Paprika Turnip

山の恵み

牛サーロイングリル 温野菜
Grilled Beef Sirloin, vegetables

風雅のㄨ

茸の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
Cooked mushrooms rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

洋梨ムース 洋梨のコンポート ミント クラッシュゼリー
Pear mousse, Pear compote, Mint, Crushed jelly

¥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

牛サーロイングリル / 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
ローランペリエ ラ キュヴェ	Laurent-Perrier LA CUVÉE	¥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

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)	

※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.