

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

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 あしらい一式

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

プリフィックスディナー Prix Fixe Dinner

素材の恵み

叩き海老と白菜の煮浸し

Soaking shrimp and Chinese cabbage

海の恵み(お選びください)

①真鯛のカルパッチョ

Red sea bream 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サーモンとリンゴの重ね 杉板焼き

Baked Salmon and Apple

②真鯛のアクアパッツァ

Red sea bream Aqua Pazza

③ロブスター 茸 味噌バター焼き(+ ¥3,000)

Grilled Lobster with Mushrooms Miso Butter

山の恵み(お選びください)

① 国産牛サーロイングリル 80g

Japanese beef sirloin Grill

② 国産牛フィレグリル 70g

Japanese beef filet Grill

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炊込みご飯 赤出汁 香の物

Cooked Mixed rice, Red miso soup, Pickles

②焼きおにぎり茶漬

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プリン・ア・ラ・モード

Pudding à la mode

③マロングラッセ 毬栗盛り 巨峰シャーベット

Marron glace with chestnuts and grape sherbet

¥9,800

ロブスター&ステーキディナー Lobster & Steak Dinner

素材の恵み

叩き海老と白菜の煮浸し

Soaking shrimp and Chinese cabbage

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

カンパチ 鮪 ホタテ あしらい

Greater amberjack, Tuna, Scallop

火の恵み

ロブスター 茸 味噌バター焼き

Grilled Lobster with Mushrooms Miso Butter

山の恵み

米沢牛鉄板焼き

YONEZAWA beef TEPPANYAKI

風雅の夕

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

マロングラッセ 榎栗盛り 巨峰シャーベット

Marron glace with chestnuts and grape sherbet

¥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

グリーンサラダ Green salad	¥ 1,200
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

温泉 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
サーモンとリンゴの重ね 杉板焼き Baked Salmon and Apple	¥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 茸 味噌バター焼き Grilled Lobster with Mushrooms Miso Butter	¥ 6,000

お食事 Oshokuji

ご飯セット		
Cooked Rice set		¥800
炊き込みご飯セット		
Cooked Mixed 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

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

バーメニュー Bar menu 5:30P.M.~10:30P.M.(L.O. 10:00P.M.)

ミックスナッツ		
Mixed nuts		¥700
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
チーズ盛り合わせ		
Assorted cheese		¥2,200
シーフードマリネ		
Seafood marinade		¥1,000
ベジタブルチップス		
Vegetable chips		¥1,000