

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、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。8 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、8 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 eight specific raw materials (shrimp, crab, walnuts, 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 eight 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 eight 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 (eight 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.

鉄板焼き ~OMAKASE~ TEPPANYAKI OMAKASE~

素材の恵み

胡麻豆腐 栗 たたき海老 栗ポタージュ餡

Sesame Tofu, Chestnuts, Shrimp, Chestnut Potage Sauce

色彩

さんまの甘露煮 炙り味噌マヨネーズ 秋茄子の焼き浸し 葡萄白和え

鶏七味焼き 長芋とズワイ蟹の生ハム巻き

Sweet simmered Pacific Saury with Grilled Miso Mayonnaise, Grilled autumn eggplant with dashi

Grapes with Tofu sesame dressing, Grilled chicken with seven spices

Prosciutto-wrapped yam and crab

海の恵み

お造り三種(お選びください)

Choosing 3 kinds of Sashimi

火の恵み

ロブスター バター香る茸ソース 彩り野菜

Grilled lobster with butter Mushroom sauce, Vegetables

山の恵み

米沢牛サーロイン鉄板焼き 温野菜

YONEZAWA Beef Sirloin TEPPANYAKI, Vegetables

風雅の𠬪

握り寿司三貫(お選びください) 赤出汁

Choosing 3 kinds of Sushi, Red Miso soup

果実の恵み

洋梨タルト 洋梨のコンポート クラッシュゼリー プリン 果物

Pear Tart, Pear Compote, Jelly, Pudding, Fruits

¥20,000

鉄板焼き ~雅~
TEPPANYAKI ~MIYABI~

素材の恵み

胡麻豆腐 たたき海老 ベっこう餡

Sesame Tofu, Shrimp, Amber Thick Sauce

色彩

さんまの甘露煮 炙り味噌マヨネーズ 秋茄子の焼き浸し 葡萄白和え

鶏七味焼き 長芋とズワイ蟹の生ハム巻き

Sweet simmered Pacific Saury with Grilled Miso Mayonnaise, Grilled autumn eggplant with dashi

Grapes with Tofu sesame dressing, Grilled chicken with seven spices

Prosciutto-wrapped yam and crab

海の恵み

炙り金目鯛 本鮪 帆立

Seared Splendid Alfonsino, Tuna, Scallops

火の恵み

甘鯛 柚子胡椒ソース 温野菜

Grilled AMADAI with Yuzu Pepper Sauce, Vegetables

山の恵み

和牛サーロイン鉄板焼き

WAGYU Beef sirloin TEPPANYAKI

風雅のめ

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

巨峰シャーベット 焼き栗 果物

Kyoho Grape Sorbet, Roasted Chestnuts, Fruits

¥15,000

~IRODORI~
IRODORI Course

素材の恵み

胡麻豆腐 栗 たたき海老 栗ポタージュ餡

Sesame Tofu, Chestnuts, Shrimp, Chestnut Potage Sauce

色彩

さんまの甘露煮 炙り味噌マヨネーズ 秋茄子の焼き浸し 葡萄白和え

鶏七味焼き 長芋とズワイ蟹の生ハム巻き

Sweet simmered Pacific Saury with Grilled Miso Mayonnaise, Grilled autumn eggplant with dashi

Grapes with Tofu sesame dressing, Grilled chicken with seven spices

Prosciutto-wrapped yam and crab

海の恵み

真鯛 鮪 帆立

Red Sea Bream, Tuna, Scallops

火の恵み

天ぷら盛り合わせ(車海老 銀毛鮭 茸)

Tempura (Shrimp, Salmon, Mushrooms)

山の恵み

国産牛サーロイングリル

Grilled Japanese Beef Sirloin

風雅の𠬞

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

巨峰シャーベット 焼き栗 果物

Kyoho Grape Sorbet, Roasted Chestnuts, Fruits

¥12,000

秀麗コース
SYUREI Course

素材の恵み

南瓜饅頭 栗 たたき海老 栗ポタージュ飴

Pumpkin Manju, Chestnuts, Shrimp, Chestnut Potage Sauce

色彩

さんまの甘露煮 炙り味噌マヨネーズ 秋茄子の焼き浸し 葡萄白和え

鶏七味焼き 長芋とズワイ蟹の生ハム巻き

Sweet simmered Pacific Saury with Grilled Miso Mayonnaise, Grilled autumn eggplant with dashi

Grapes with Tofu sesame dressing, Grilled chicken with seven spices

Prosciutto-wrapped yam and crab

海の恵み

勘八細引き 葱・菊花和え 鮪

Greater amberjack, Tuna

火の恵み

サーモンとリンゴの重ね焼き

Baked Salmon and Apple

山の恵み 下記よりお選びください

合鴨燻製パン粉揚げ 茸 青唐 バルサミコクリーム

Breaded and Deep-Fried Smoked Duck

Mushrooms, Green Chili Pepper, Balsamic cream Sauce

または or

国産牛サーロイングリル (+ ¥1,000)

Grilled Japanese Beef sirloin (+ ¥1,000)

風雅の𠂔

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

洋梨タルト 果物

Pear tart, Fruits

¥8,000

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 ¥7,000
国産牛サーロイン Japanese beef sirloin	150g ¥7,500 /100g ¥5,000
和牛サーロイン WAGYU beef sirloin	150g ¥9,000 /100g ¥6,000
米沢牛サーロイン YONEZAWA beef sirloin	150g ¥ 11,000 /100g ¥7,400

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
サーモンとリンゴの重ね焼き Baked Salmon and Apple	¥2,000
穴子のフリット、フレンチフライ添え Conger Eel Fritters, French fries	¥2,000
ガーリックシュリンプ Garlic shrimp	¥2,000
ロブスターグリル バター香る茸ソース Grilled Lobster with Butter sauce	¥ 6,000

お食事 Oshokuji

ご飯セット

Rice, Red miso soup, Pickles ¥ 800

茸の炊き込みご飯 赤出汁 香の物

Cooked mushrooms rice, Red miso soup, Pickles ¥1,200

稲庭うどん

INANIWA UDON noodle(Hot or Cold) 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 ¥ 2,700

② 和牛

Wagyu beef ¥ 3,200

③ 米沢牛

YONEZAWA beef ¥ 4,700

デザート Dessert

アイスクリーム(バニラまたは抹茶)

Ice cream(Vanilla or Matcha) ¥ 600

プリン

Pudding ¥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.~10:00P.M.(L.O.9:30P.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