



JAPANESE DINING & BAR

FUGA

風雅

壹のZEN

青菜の浸し / 胡麻豆腐

南蛮漬け / カラスガレイつけ焼き / 出汁巻き玉子

紅白はじかみ / 生ハムサラダ

Assorted Japanese starter

貳のZEN(一品お選びください)

① 牛サーロイングリル

Grilled Beef Sirloin

② 和牛サーロイン鉄板焼き(+ ¥2,000)

WAGYU Beef sirloin TEPPANYAKI(+ ¥2,000)

③ 国産牛フィレ鉄板焼き(+ ¥2,000)

Japanese beef filet TEPPANYAKI(+ ¥2,000)

④ 天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

⑤ お刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

⑥ 煮魚(銀鱈)

Boiled Silver cod

⑦ サーモンと林檎の重ね焼き (+ ¥1,200)

Baked Salmon and Apple (+ ¥1,200)

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / Pickles

茸の炊き込みご飯 (+ ¥300)

Cooked mushrooms rice (+ ¥300)

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 プリンアラモード

Pudding a la mode

③ フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

④ わらび餅 / 果物 / アイス添え

Warabi mochi, fruits, Served with ice cream

一般のお客さま ¥5,500

茶碗蒸し / 焼き魚 / 出汁巻き玉子 / 鮪

Steamed egg custard

Grilled fish / Rolled omelet / Tuna

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 / Rice

アイスクリーム

Ice cream

¥3,000

Seibu Prince Global Rewards 会員さま ¥4,840

秀麗コース *SYUREI course*

素材の恵み

南瓜饅頭 栗 たたき海老 栗ポタージュ餡

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 (+ ¥1,000)

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

洋梨タルト 果物飾り

Pear tart, Fruits

¥8,000

鉄板焼き ～雅～
TEPPANYAKI Lunch MIYABI

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 グリーンサラダ

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, Green salad

海の恵み

お造り二種盛り合わせ

2Kinds of sashimi

山の恵み

米沢牛サーロイン鉄板焼き 100g 温野菜

YONEZAWA Beef Sirloin TEPPANYAKI 100g, Vegetables

風雅の𠝹

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

一般のお客さま ￥12,000

Seibu Prince Global Rewards 会員さま ￥10,000

一品料理 A la carte

造り Sashimi

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
天麩羅盛り合わせ (海老、穴子、烏賊、野菜四種) Assorted Tempura (Shrimp, Conger eel, Squid, 4kinds of vegetables)	¥4,000

お食事 Oshokuji

ご飯セット Rice, Red miso soup, Pickles	¥800
茸炊き込みご飯セット 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

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

※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、特定原材料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 eight specified allergenic ingredients (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, peanuts).

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the eight 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.