



※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(10%)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。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

※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。

Price includes consumption tax and is subject to a 10% 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.

BEEER

Suntory Premium Malt's (Draft Beer)	サントリー プレミアム モルツ (生ビール)	¥980
TOKYO CRAFT - Pale ale -	東京クラフト <ペールエール>	¥1,000
Kirin Ichiban Shibori 500ml	キリン 一番搾り	¥1,050
Guinness Extra Stout 330ml	ギネス エキストラ スタウト	¥950

SAKE

Dassai Sparkling / Yamaguchi	獺祭スパークリング 純米大吟醸 / 旭酒造 山口	Glass ¥1,230
	Prince hotel Private Brand ASAGI Junmaiginjo / Niigata 酒であって水のような、 "あさぎ" 純米吟醸/八海醸造 新潟 すっきり清らかな純米吟醸酒	180ml ¥2,000
Yoshidakura Daiginjo / Ishikawa	吉田蔵 大吟醸 / 吉田酒造 石川	180ml ¥1,570
Edo kaijo Junmaiginjo / Tokyo	江戸開城 純米吟醸 / 東京港酒造 東京	¥1,570
Okuharima Yamahaijunmai / Hyogo	奥播磨 山廃純米 / 下村酒造 兵庫	¥1,570
Takaji Junmai Omachi / Okayama	多賀治 純米雄町 / 十八盛酒造 岡山	¥1,570
Suigei Tokubetsuhonjōzo / Kochi	酔鯨 特別本醸造 / 酔鯨酒造 高知	¥1,570

SHOCHU

Hitotsubunomugi (Rye) / Kagoshima	一粒の麦 (麦) / 鹿児島	Glass ¥720	Bottle ¥4,600
Ikkomon (Potato) / Kagoshima	一刻者 (芋) / 鹿児島	¥720	¥4,700
Maou (Potato) / Kagoshima	魔王 (芋) / 鹿児島	¥2,500	
Kiccho-UNKAI (Soba) / Miyazaki	吉兆雲海 (蕎麦) / 宮崎	¥720	¥4,600
Torikai (Rice) / Kumamoto	鳥飼 (米) / 熊本	¥1,000	¥6,500
Ichinojouasahi (Kokutou) / Kagoshima	壹乃釀朝日 (黒糖) / 鹿児島	¥1,000	¥6,500

Plum wine / Japanese liqueur

Satsuma Sparkling Plum wine	薩摩梅酒スパークリング	Glass ¥990
Aragoshi Plum wine	あらごし梅酒	¥950
Yuzu / White peach / Green tea	奏 (柚子 / 白桃 / 抹茶)	¥900
Shiso / Ginger	紫蘇 / 生姜	¥900

<Champagne / シャンパニュ>



複数のヴィンテージワインをバランス良くブレンドし、最低36ヶ月熟成。シャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自のスタイルと安定した高い品質の味わいをお届けします。

Glass ￥2,600 Bottle ￥18,000

<White Wine / 白ワイン>

Chablis Vieilles Vignes 2017 Vignoble Dampt Freres Bourgogne

￥1,500

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ

黄色いリンゴや洋ナシのニュアンス、白い花のタッチに心地よい豊かな酸味が広がる、辛口白ワイン

Sancerre Silex 2017 Michel Girard et Fils Val de Loire

￥2,200

サンセール シレックス

柑橘系の爽やかさ、ミネラルのニュアンス。心地よい酸味が持続する新鮮な辛口

<Red Wine / 赤ワイン>

Bourgogne Rouge Racineuil 2015 Vignoble Dampt Freres Bourgogne

￥1,500

ブルゴーニュ ルージュ ラシヌイユ

微かな紅茶のニュアンス、豊かな酸味と優しい果実味の赤ワイン

Chateau Chene Liege 2015 Pomerol Bordeaux

￥2,200

シャトー シェーヌ リエージュ

ドライフルーツなどの複雑な熟成香とともに、ほのかな甘みとしなやかな酸味、きめ細かいタンニンが混然一体となった赤ワイン

Free Drink Option Plan

Sparkling Wine Free Flow 2HOUR

￥1,500

スパークリングワイン フリークロー (2時間制)

スパークリングワインの飲み放題プラン

Wine Free Flow 2HOUR

￥1,800

ワイン フリークロー (2時間制)

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワインが飲み放題のプラン

Free Flowing Drinks 2HOUR

￥2,700

フリーフロー (2時間制)

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール(瓶)、ウイスキー、焼酎、日本酒、カクテル(3種)、ソフトドリンク(4種)

As for free drink plan, Please order the same plan at the same table by everyone.

※フリードリンクプランは、お食事ご利用の方に限ります。

<Champagne・Sparkling / シャンパニュ・スパークリング>

Mare Gran Reserva Brut Nature 2014 Giro Ribot Spain
 マーレ グラン リゼルヴァ ブリュット ナチューレ

Bottle

¥8,600

Baron de Rothschild Brut
 バロン ド ロスチャイルド ブリュット

¥11,000

Louis Roederer Cristal Brut 2000
 ルイ ロデレール クリスタル ブリュット

¥75,000

Moet et Chandon Rose Imperial
 モエ エ シャンパン ロゼ アンペリアル

375ml ¥16,500
 ¥9,000

Moet et Chandon Cuvee Dom Perignon 2006
 モエ エ シャンパン キュヴェ ドン ペリニヨン

¥40,000

Larmandier Bernier Longitude Premier Cru Blanc de Blanc
 ラルマンディエ ベルニエ ロンジチュード ブルミエクリュ ブラン ド ブラン

¥24,500

Taittinger Comtes de Champagne 1998
 テタンジェ コント ド シャンパニュ

¥48,000

Platinvm Fregrances (Rose or Violet or Pineapple)
 プラチナム フレグランス (ロゼ・ヴァイオレット・パイナップル)

375ml ¥5,000

<White Wine / 白ワイン>

Chateaux du Rival 2017 Michel Lafon Bordeaux
 シャトー デュ リヴァル

¥4,000

Chablis Vieilles Vignes 2017 Vignoble Dampt Freres Bourgogne
 シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ

¥7,000

Meursault 2015 Olivier Leflaive Bourgogne
 ムルソー

¥15,000

Muscadet Sevre et Maine Sur Lie 2015 Chateau de la Gravelle Val de Loire
 ミュスカデ セーブル エ メーヌ シュル リー

¥5,400

Sancerre Silex 2017 Michel Girard et Fils Val de Loire
 サンセール シレックス

¥8,000

Alsace Riesling Rebgarten 2015 Michel Fonne Alsace
 アルザス リースリング ルブガルテン

¥7,000

Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand
 クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン

¥9,500

Fuehuki Kosyu Gris de Gris 2017 Chateau Mercian Yamanashi
 笛吹 甲州 グリ ド グリ

¥6,800

<Red Wine / 赤ワイン>		Bottle
Croix d'Ardit 2016	Maison ginestet Bordeaux	¥4,000
クロワ ダルディ		
Chateau Marquisat La Perouse 2015	Bordeaux Superieur	¥8,000
シャトー マルキサ ラ ペルーズ		
Chateau Bournac 2015	Medoc	¥7,600
シャトー ブルナック		
Chateau Beaumont 2016	Haut Medoc	¥6,700
シャトー ボーモン		
Chateau Lagrange 2016	St Julien	¥16,500
シャトー ラグランジュ		
Chateau d'Armaihac 2014	Pauillac	¥16,000
シャトー ダルマイヤック		
Chateau de Belloc 2014	Pessac Leognan	¥8,500
シャトー ド ベロック		
Chateaux Troplong Mondot 2012	St Emillion	¥49,200
シャトー トロロン モンド		
Chateau Chene Liege 2015	Pomerol	¥13,000
シャトー シェーヌ リエージュ		
Bourgogne Rouge Racineuil 2015	Vignoble Dampt Freres Bourgogne	¥6,500
ブルゴーニュ ルージュ ラシヌイユ		
Vosne Romanee 2016	Confuron Cotidot Bourgogne	¥30,300
ヴォーヌ ロマネ		
Chorey les Beaune 2016	Domaine Tollot Beaut & Fils Bourgogne	¥17,000
ショレイ レ ボーヌ		
Chateau Michel de Montaigne Cuvee les Amis 2016	Bergerac	¥9,500
シャトー ミシェル ド モンテニュ キュベ レ ザミ		
Adovocate Cabernet Sauvignon Merlot 2015	Domaine Saint Hilaire Languedoc Roussillon	¥5,400
アドボケート カベルネソーヴィニヨン メルロ		
Hosaka Muscat Bailey A 2015	Chateau Mercian Yamanashi	¥7,800
穂坂 マスカットベーリーA		



HIBIKI

SUNTORY WHISKY



奥深く甘やかな味わい、華やかでやわらかい香り。
ワイン樽後熟原酒加えた珠玉のハーモニーをお愉しみください。
Deep and sweet taste elegant and gentle aroma.
Enjoy the exquisite harmony created with
Component whiskies, double matured in wine casks.

響 ブレンダーズチョイス HIBIKI BLENDER'S CHOICE

Single ¥3,240 Double ¥6,000

<Japanese / ジャパニーズ>

		Single	Double
Fuji-Sanroku Signature Blend	富士山麓 シグネチャーブレンド	¥1,200	¥2,000
Yoichi Single Malt NV.	余市シングルモルト	¥1,450	¥2,670
Yoichi Manzanilla Wood Finish	余市シングルモルト マンサニーリヤウッドフィニッシュ	¥4,980	¥9,760
Miyagikyo Single Malt NV.	宮城峡シングルモルト	¥1,450	¥2,670
Miyagikyo Manzanilla Wood Finish	宮城峡シングルモルト マンサニーリヤウッドフィニッシュ	¥4,980	¥9,760
Ichiro's Malt & Grain White Label	イチローズ モルト&グレーン ホワイトラベル	¥1,450	¥2,670
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve	イチローズ モルト ワインウッドリザーブ	¥2,000	¥3,600
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve	イチローズ モルト ミズナラウッドリザーブ	¥2,000	¥3,600
Yamazaki 12 Years	山崎 12年	¥2,500	¥4,500
Hibiki Blender's Choice	響 ブレンダーズ チョイス	¥3,240	¥6,000

<Scotch Single Malt / スコッチ シングルモルト>

The Glenlivet 12 Years	ザ・グレンリベット 12年	¥1,250	¥2,260
The Macallan 18 Years	ザ・マッカラン 18年	¥4,500	¥8,500

<Scotch Blended / スコッチ ブレンデッド>

Prince Scotch	プリンス スカッチ	¥820	¥1,440
Chivas Reagal MIZUNARA 12 Years	シーバスリーガル ミズナラ 12年	¥1,450	¥2,670

<American / アメリカン>

Jack Daniel's	ジャック ダニエル	¥1,150	¥2,060
---------------	-----------	--------	--------

BRANDY

Hennessy X.O.	ヘネシー X.O.	¥2,260	¥4,320
Calvados Boulard	カルヴァドス ブラー	¥1,100	¥1,850

FUGA COCKTAIL COLLECTIONS

～ FUGAならではの“和”的テイストを加えたクラシックカクテル ～

All ¥1,300

Martini with 蓬

—Gin.Yomogi liqueur.Olive

マティーニ with 蓬

Gin Tonic with 柚子

—Gin.Tonic water.Yuzu citrus

ジントニック with 柚子

Moscowmule with 生姜

—Vodka.Ginger liqueur.Ginger ale.Lime

モスコミュール with 生姜

Cosmopolitan with 桜

—Vodka.Sakura liqueur.Cointreau.Cranberry juice.Lime

コスモポリタン with 桜

Margarita with 紫蘇

—Tequila.Shisō liqueur.Cointreau.Lemon

マルガリータ with 紫蘇

Mimosa with 金柑

—Champagne.Kinkan liqueur.Yuzu honey.Orange juice

ミモザ with 金柑

Kir Royal with 巨峰

—Champagne.Kyoho grape liqueur

キールロワイヤル with 巨峰

Spumoni with 梅

—Campari.Ume liqueur.Grapefruits juice.Tonic water

スプモーニ with 梅

Karla Milk with 小豆

—Coffee liqueur.Azuki liqueur.Milk

カルーアミルク with 小豆

Glass Hopper with 抹茶

—Green tea liqueur.White cacao.Cream.Mint leaf

グラスホッパー with 抹茶

Rusty Nail with 栗

—Japanese whisky.Marron liqueur

ラスティーネイル with 栗

Bloody Marry with 風雅のおだい

—Vodka.ODASHI.Tomato juice.Lemon

ブラッディーマリー with 風雅のおだい

Salty Dog with ゆかり

—Vodka.Grapefruits juice.Shisō salt

ソルティードッグ with ゆかり

Bellini with 日本酒

—Sake sparkling.Peach juice

ベリーニ with 日本酒

FUGA STYLE COCKTAIL's



ROKU THE JAPANESE CRAFT GIN

ジャパニーズクラフトジン「ROKU(六)」

A journey through the four seasons with
six Japanese botanicals.

日本の自然が育んだ、六種の和素材。

- ROKU Gin Tonic with Yuzu
ROKUジントニックwith柚子

¥1,300

- ROKU Martini with Yomogi
ROKUマティーニwith蓬

¥1,300



HAKU THE JAPANESE CRAFT VODKA

ジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU(白)」

HAKU Vodka is a Japanese premium craft vodka
made from 100 percent Japanese white rice.

厳選した国産米を100%使用。

- HAKU Lemon Soda with ODASHI
HAKUレモンサワーwithお出汁

¥1,500

- HAKU & Green tea with White peach
HAKU緑茶ハイwith白桃

¥1,500

Japanese sparkling cocktail's

獺祭スパークリングをベースに贅沢にフルーツと合わせた FUGA ならではの“ジャパニーズスパークリングカクテル”

AWA Melo-ni

アワメローニ

(Dassai sparkling, Green tea liqueur, Melon, Caviar)



AWA Strawberri-ni

アワストロベリーニ

(Dassai sparkling, Red beans liqueur, Strawberry, Caviar)

各 ¥2,000

NON-ALCOHOLIC

<Softdrink / ソフトドリンク>

Orange Juice	オレンジジュース	¥930
Grapefruits Juice	グレープフルーツジュース	¥930
Yuzu Honey Soda	ゆずハニーソーダ	¥1,000
Coca-Cola	コカ・コーラ	¥770
7 Up	セブンアップ	¥770
Pineapple Juice	パイナップルジュース	¥770
White peach Juice	白桃ジュース	¥770
Cranberry Juice	クランベリージュース	¥770
Green Tea - Prince hotels Origenal -	グリーンティー -プリンスホテルズ オリジナル-	¥670
Non alcoholic beer taste beverage	オールフリー(ノンアルコールビール)	¥750
Sparkling mineral water (YAMAZAKI)	山崎の水(発泡)	¥900

FOOD MENU

6:00P.M.~9:30P.M.

<スナック / Snack >

ミックスナッツ	Mix nuts	¥600
チーズ盛り合わせ	Assorted cheese	¥1,200
レーズンバタークラッカー添え	Raisan butter with cracker	¥620
チョコレート盛り合わせ	Assorted chocolate	¥1,200

<前菜 / Appetizer >

海の幸のサラダ	Seafood salad	¥1,850
白身魚のカルパッチョ	White fish Carpaccio	¥1,500
鮪とアボカドのサラダ	Tuna and avocado salad	¥1,200
野菜スティック	Vegetables stick	¥900
プロシュートとサラミの盛り合わせ	Assorted raw ham and salami	¥1,500

<温菜 / Hot dish >

出汁巻き玉子	Rolled japanese omelet	¥850
ソーセージ盛り合わせ	Assorted sausage	¥1,500
フライドポテト風雅スタイル	French fries FUGA style	¥1,000
蟹とチーズの春巻きスティック	Crab meat and cheese of spring roll stick style	¥1,000

<お造り / Sashimi >

お造り盛り合わせ	5 kinds of sashimi	5種	¥3,000
	3 kinds of sashimi	3種	¥2,200

<鉄板焼き / Teppanyaki >

米沢牛サーロイン	YONEZAWA beef sirloin	150g	¥8,500
		100g	¥6,000
和牛サーロイン	Wagyu beef sirloin	150g	¥6,800
		100g	¥4,800
国産牛サーロイン	Japanese beef sirloin	150g	¥5,200
		100g	¥3,800
厚切り牛タン	Thick-sliced beef tongue		¥2,200

<おすすめ/Recommended>

料理長のおすすめ 季節の料理	Seasonal cuisine	ASK
----------------	------------------	-----

<お食事 / Oshokujii >

握り寿司10貫	10 kind of sushi	¥3,000
牛の握り3種食べ比べ	3 kinds of beef sushi	¥2,300
ご飯セット	Rice set	¥700
稲庭うどん	Inaniwa cold udon noodle	¥950 small ¥700

<デザート / Dessert >

お茶パフェ ~和風アフォガート~	Tea parfait ~Japanese affogato~	¥1,200
フルーツ盛り合わせ	Assorted fruits	¥1,200
風雅プリン	FUGA's pudding	¥570
アイスクリーム (バニラ / 抹茶)	Ice cream (Vanilla / Green tea)	¥450