



※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あります。

※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.

BEER

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
			Bottle ¥8,000

Yoshidakura Daiginjo / Ishikawa	吉田蔵 大吟醸 / 吉田酒造 石川	180ml ¥1,570	Bottle ¥5,800
Edo kaijo Junmaiginjo / Tokyo	江戸開城 純米吟醸 / 東京港酒造 東京	¥1,570	¥5,800
Okuharima Yamahaijunmai / Hyogo	奥播磨 山廃純米 / 下村酒造 兵庫	¥1,570	¥5,800
Takaji Junmai Omachi / Okayama	多賀治 純米雄町 / 十八盛酒造 岡山	¥1,570	¥5,800
Suigei Tokubetsuhonjozo / Kouchi	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	壱乃醸朝日 (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 / シャンパーニュ>





CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

複数のヴァ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 フリーフロー (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 / シャンパーニュ・スパークリング>

	Bottle
Mare Gran Resarva Brut Nature 2014 Giro Ribot Spain マーレ グラン リゼルヴァ ブリュット ナチュール	¥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 シャンドン ロゼ アンペリアル	¥16,500 375ml ¥9,000
Moet et Chandon Cuvee Dom Perignon 2006 モエ エ シャンドン キュヴェ ドン ペリニオン	¥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 プルミエクリュ ブラン ド ブラン	¥24,500
Taittinger Comtes de Champagne 1998 テタンジェ コント ド シャンパーニュ	¥48,000
Platinvm Fragrances (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 クラウドィ ベイ ソーヴィニヨン ブラン	¥9,500
Fuehuki Kosvu 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 ginetet Bordeaux クロワ ダルディ	¥4,000
Chateau Marquisat La Perouse 2015 Bordeaux Superieur シャトー マルキサ ラ ペルーズ	¥8,000
Chateau Bournac 2015 Medoc シャトー ブルナック	¥7,600
Chateau Beaumont 2016 Haut Medoc シャトー ボーモン	¥6,700
Chateau Lagrange 2016 St Julien シャトー ラグランジュ	¥16,500
Chateau d'Armailhac 2014 Pauillac シャトー ダルマイヤック	¥16,000
Chateau de Belloc 2014 Pessac Leognan シャトー ド ペロック	¥8,500
Chateaux Troplong Mondot 2012 St Emillion シャトー トロロン モンド	¥49,200
Chateau Chene Liege 2015 Pomerol シャトー シェーヌ リエージュ	¥13,000
Bourgogne Rouge Racineuil 2015 Vignoble Dampit Freres Bourgogne ブルゴーニュ ルージュ ラシヌイユ	¥6,500
Vosne Romanee 2016 Confuron Cototidot Bourgogne ヴォーヌ ロマネ	¥30,300
Chorey les Beaune 2016 Domaine Tollot Beaut & Fils Bourgogne ショレイ レ ボーヌ	¥17,000
Chateau Michel de Montaigne Cuvee les Amis 2016 Bergerac シャトー ミシェル ド モンテーニュ キュベ レ ザミ	¥9,500
Adovocate Cabernet Sauvignon Merlot 2015 Domaine Saint Hilaire Languedoc Roussillon アドボケート カベルネソーヴィニヨン メルロ	¥5,400
Hosaka Muscat Bailey A 2015 Chateau Mercian Yamanashi 穂坂 マスカットベリーA	¥7,800



HIBIKI 響
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楽しみください。
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

		Single	Double
<Japanese / ジャパニーズ>			
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 マンサニーリャウ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 マンサニーリャウ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

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

FUGA COCKTAIL COLLECTIONS

～ FUGAならではの“和”の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.Shiso 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* 風雅のおだく

—Vodka.ODASHI.Tomato juice.Lemon

ブラッディーマリー *with* 風雅のおだく

Salty Dog *with* ゆかり

—Vodka.Grapefruits juice.Shiso 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レモンソーダ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 Strawberry-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 プリンズホテルズ 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 / Oshokuji >

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