

# 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

冷製パンプキンポタージュ キャビア パセリ

Cold Pumpkin Potage, Caviar, Parsley

色彩

蓮芋の梅肉かけ 煮穴子炙り 海老アーモンド揚げ

山桃レモンジュレ 鶏とトマトのバジル和え 蚕豆衣揚げ アスパラガス生ハム巻き

Lotus potato plum, Grilled boiled conger eel, Deep-fried shrimp with almonds

Bayberry and Lemon Jelly, Chicken and Tomato Basil sauce

Fried fava beans, Asparagus wrapped Dry-cured ham

海の恵み

お造り三種をお選びください

Choosing 3 kinds of Sashimi

火の恵み

ロブスター バターソース 彩り野菜

Lobster Butter 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ㄨ

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

オペラ フルーツ飾り 汲み上げ湯葉 黒蜜かけ

Opera, Fruits, Yuba, Black sugar syrup

¥20,000

鉄板焼き ~雅~  
TEPPANYAKI ~MIYABI~

素材の恵み

小豆牛乳豆腐

Red beans milk tofu

色彩

蓮芋の梅肉かけ 煮穴子炙り 海老アーモンド揚げ

山桃レモンジュレ 鶏とトマトのバジル和え 蚕豆衣揚げ アスパラガス生ハム巻き

Lotus potato plum, Grilled boiled conger eel, Deep-fried shrimp with almonds

Bayberry and Lemon Jelly, Chicken and Tomato Basil sauce

Fried fava beans, Asparagus wrapped Dry-cured ham

海の恵み

福子重ね作り 本鮪 帆立 あしらい

Sea bass, Tuna, Scallop

火の恵み

太刀魚バター焼き あしらい

Grilled Cutlassfish, Vegetables

山の恵み

和牛サーロイン鉄板焼き 温野菜

WAGYU Beef Sirloin TEPPANYAKI, Vegetables

風雅の☆

ちりめん山椒御飯 赤出汁 香の物

Dried young sardines with rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

バニラアイスクリーム 汲み上げ湯葉 黒蜜かけ マンゴー メロン

Vanilla ice cream, Yuba, Black sugar syrup, Mango, Melon

¥15,000

~IRODORI~  
IRODORI Course

素材の恵み

冷製パンプキンポタージュ キャビア パセリ  
Pumpkin Potage, Caviar, Parsley

色彩

蓮芋の梅肉かけ 煮穴子炙り 海老アーモンド揚げ 山桃レモンジュレ 鶏とトマトのバジル和え  
Lotus potato plum, Grilled boiled conger eel, Deep-fried shrimp with almonds  
Bayberry and Lemon Jelly, Chicken and Tomato Basil sauce

海の恵み

鮪とアボカドのタルタル 真鯛のカルパッチョ  
Tuna and avocado tartare, Sea bream carpaccio

火の恵み

天ぷら盛り合わせ (車海老 鱈 野菜三種)  
天つゆ カレーマヨネーズ 山葵マヨネーズ  
Tempura, Shrimp, Garfish, Vegetables, Tentsuyu, Curry mayonnaise, Wasabi mayonnaise

山の恵み

国産牛サーロイングリル 温野菜  
Grilled Japanese beef sirloin, Vegetables

風雅の𠬞

ちりめん山椒の焼きおにぎり コンソメスープ茶漬 チーズ あられ胡麻 青葱  
Grilled rice ball with Dried young sardines, Consommé soup, Cheese, Sesame, Green onion

果実の恵み

オペラ フルーツ飾り  
Opera, Fruits

¥12,000

秀麗コース  
SYUREI Course

素材の恵み

小豆牛乳豆腐

Red beans milk tofu

色彩

蓮芋の梅肉かけ 煮穴子炙り 海老アーモンド揚げ 山桃レモンジュレ 鶏とトマトのバジル和え  
Lotus potato plum, Grilled boiled conger eel, Deep-fried shrimp with almonds  
Bayberry and Lemon Jelly, Chicken and Tomato Basil sauce

海の恵み

鰹のたたき 障泥烏賊 あしらい

Seared bonito, Squid

火の恵み

サーモン木の芽焼き レンコン煎餅 甘酢生姜

Grilled salmon with Kinome, Lotus root crackers, Sweet pickled ginger

大地と海の恵み 下記より一つお選びください

筍と海老のはさみ揚げ そら豆 小玉葱

Fried Bamboo shoots with shrimp, Fava beans, Onion

または or

国産牛サーロイングリル 温野菜 (+¥1,000)

Grilled Japanese Beef Sirloin, Vegetables (+¥1,000)

風雅の肴

ちりめん山椒御飯 赤出汁 香の物

Dried young sardines with rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

メロン わらび餅 アイスクリーム

Melon, Warabi mochi, Ice cream

¥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
サーモン木の芽焼き レンコン煎餅 甘酢生姜 Salmon grilled with Kinome Lotus root crackers, Sweet pickled ginger	¥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
ちりめん山椒御飯セット	
Dried young sardines with 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