



JAPANESE DINING & BAR  
FUGA 風雅

蒼穹  
SOUKYU

壹のZEN

青菜の浸し / 小さな茸茶碗蒸し

南蛮漬け / カラスカレイつけ焼き / 出汁巻き玉子

生ハムサラダ / はじかみ

Assorted Japanese starter

貳のZEN(お選びください)

① 牛サーロイングリル

Grilled Beef Sirloin

② 天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

③ お刺身四種盛り合わせ

Assorted Sashimi

④ 煮魚(銀鱈)

Boiled Silver cod

⑤ 筍と海老のはさみ揚げ そら豆 小玉葱 (¥1,200)

Fried bamboo shoots and shrimp

Fava beans / Onion (+ ¥1,200)

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / Pickles

ちりめん山椒ご飯(+ ¥300)

Dried young sardines with 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 クリームあんみつ

Cream Anmitsu

③ フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

④ オペラ フルーツ飾り 汲み上げ湯葉 黒蜜かけ(+800)

Opera, Fruits, Yuba, Brown sugar syrup(+800)

一般のお客さま ¥5,500

SPGR 会員さま ¥4,840

お子さま御膳  
Kids Plate

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

# 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 あしらひ

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)

風雅のめ

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

鉄板焼き ~雅~  
TEPPANYAKI Lunch MIYABI

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 グリーンサラダ  
Lotus potato plum, Grilled boiled conger eel, Deep-fried shrimp with almonds  
Bayberry and Lemon Jelly, Chicken and Tomato Basil sauce, Salad

海の恵み

刺身二種盛り合わせ あしらい  
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

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 ¥4,000  
( Shrimp, Conger eel, Squid, 4kinds of vegetables )

### お食事 Oshokuji

ご飯セット  
Rice, Red miso soup, Pickles ¥800

ちりめん山椒ご飯セット  
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

### 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

## Weekdays Special offer

### 風雅ランチ FUGA Lunch

#### お造り1種

本日のお造り一種

Sashimi of the Day(1 kind)

#### 【松花堂】

#### 口取り / Appetizer

お浸し / 合鴨燻製

カレイつけ焼き / 出汁巻き玉子 / はじかみ

Ohitashi / Smoked Duck

Grilled fish / Rolled Japanese omelette

#### 焼き物 / Grilled dishes

牛サーロイングリル / 揚げ野菜

Grilled Beef Sirloin / Fried Vegetables

#### 煮物 / Simmered dish

六方芋 / 信田巻 / 大根 / 赤こんにゃく

Taro / Fried tofu rolls burdock / Daikon / Konjac

#### 揚げ物 / Deep fried dishes

天麩羅 / 海老 / 鱈 / 青唐 / 茸 / レモン

Tempura / Shrimp / Garfish / Green pepper / mushroom / Lemon

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / pickles

#### 甘味 / Dessert

クリームあんみつ

Cream Anmitsu

¥3,800

※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.