



JAPANESE DINING & BAR  
FUGAO 風雅

# Lunch Menu

## 蒼穹 SOUKYU

### 壺のZEN

明日葉の浸し / 茶碗蒸し 豌豆あん掛け

カラスガレイ / 出汁巻き玉子

生ハムサラダ / 紅白はじかみ

Assorted Japanese starter

### 式のZEN(お選びください)

① 国産牛リブローズ網焼き

Grilled Japanese Beef

② 天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

③ お刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

④ 本日の煮魚

Today's Boiled Fish

⑤ サーモン木の芽焼き(+ ¥1,200)

Grilled salmon with Sansho Pepper Leaves

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / Pickles

季節の炊き込みご飯(+ ¥300)

Seasonal Mixed rice

### 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 フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

③ わらび餅・果実 アイスクリーム添え

Bracken-starch mochi with fruit and Ice cream

¥4,800

## 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

明日葉の浸し / かわいい若狭焼き

豆塩茹で / 出汁巻き玉子 / はじかみ

Soaking Ashitaba / Grilled white fish wakasa

Boiled Beans / Rolled Japanese omelette

### 焼き物 / Grilled dishes

国産牛リブローズ網焼き / 揚げ野菜

Grilled Japanese Beef / Fried Vegetables

### 煮物 / Simmered dish

六方芋 / 茄子オランダ煮 / 大根 / ブロッコリー / 麩

Sweet potatoes / Stewed eggplant with soy sauce

Japanese white radish / Broccoli / Gulten

### 揚げ物 / Deep fried dishes

海老梅香煎揚げ / 鱈茶香煎 / 輪切りピーマン

Shrimp with plum / Garfish with green tea / Green pepper

ご飯 / 赤出汁 / 香の物

Rice / Red miso soup / pickles

### 甘味 / Dessert

わらび餅 果物盛り合わせ アイスクリーム添え

Bracken-starch mochi with fruit and Ice cream

¥3,800

# Lunch Menu

## 秀麗コース ~花の便り~ SYUREI course ~HANA NO TAYORI~

### 【素材の恵み】

吸いとり寄せ 蟹 じゅんさい

Grated Mountain Yam Soup / Crab / Junsai

### 【色彩】

明日葉の浸し / 芽キャベツ 蒸し鶏 チリソース掛け / 鰹鮎魚女

姫さざえ玉素焼き / ヤングコーン生ハム巻き

Soaking Ashitaba

Brussels sprout and steamed chicken with Chili sauce

Fried sweet fish / Grilled turban shell

Young corn with Dry-cured ham

### 【海の恵み】

鰹叩き 真鯛 ポン酢ジュレ

青葱 / 赤卸 / あしらひ

Lightly roasted bonito

Red sea bream with ponzu sauce

### 【火の恵み】

サーモン 帆立 木の芽焼き / 甘長 / じゃが芋

Grilled salmon with Sansho Pepper Leaves

### 【山の恵み】

牛サーロイン網焼き / 温野菜

Grilled Beef Sirloin / Grilled vegetables

### 【風雅のㄨ】

しらすご飯 / 赤出汁 / 香の物

Cooked whitebait rice / Red miso soup / Pickles

### 【果実の恵み】

果物 / ココナッツミルクゼリー / ミント

Assorted Fruits / Coconut milk jelly

¥7,800

## お子さま御膳 Kids Menu

茶碗蒸し / 焼き魚 / 出汁巻き玉子

Steamed egg custard

Grilled fish / Rolled omelette

海老フライ / 鶏の唐揚げ / フライドポテト

Fried prawns / Fried chicken

French fries

国産牛網焼き / いくらご飯

Grilled Japanese Beef

Salmon roe on the rice

アイスクリーム

Ice cream

¥2,500

# Drink Menu

## Glass of sparkling wine or champagne

---

おすすめスパークリングワイン	Recommended Sparkling wine	¥1,500
モノポール エドシック ブルー トップ ブリュット	MONOPOLE Heidsieck BLUE TOP brut	¥2,200

## Beer

---

東京クラフト ーパールエールー	Tokyo Craft -Pale ale-	¥1,300
-----------------	------------------------	--------

## Glass of wine

---

グラスワイン (白 または 赤)	Glass of wine ( white or red )	¥1,200
------------------	--------------------------------	--------

## Whisky

---

ハイボール	High ball	¥900
-------	-----------	------

## Shochu

---

佐藤 (麦)	Barley shochu	¥1,000
佐藤 黒 (芋)	Potato shochu	¥1,000

## Japanese sake

---

酔鯨 特別本醸造	Suigei tokubetsuhonjozo	1 合 / 180ml	¥1,500
----------	-------------------------	-------------	--------

## Soft drinks

---

蜜柑ジュース	Mandarin Orange Juice	¥1,000
林檎ジュース	Apple Juice	¥1,000
白桃ドリンク	White peach drink	¥1,000
ウーロン茶	Oolong tea	¥600
グリーンティー(冷茶)	Green tea (cold)	¥600
コカ・コーラ	Coca cola	¥900
ジンジャーエール	Ginger ale	¥900
山崎の水(発泡)	Sparkling mineral water(YAMAZAKI)	¥1,000
ノンアルコールビールテイスト	Non alcoholic beer taste	¥900

# Drink Menu

## Coffee or Tea

---

コーヒー(ホット または アイス)	Coffee(hot or ice)	¥750
カプチーノ	Cappuccino	¥750
エスプレッソ	Espresso	¥750
抹茶ラテ(ホット または アイス)	Green tea latte(hot or ice)	¥750

<u>オーガニックティーセレクションズ</u>	<u>Organic Tea Selections</u>	All ¥750
オーガニックダーズリンエステート	Organic Darjeeling estate	
カモミールシトラス(ノンカフェイン)	Camomille Citrus( Non caffeine )	
ワイルドベリーハイビスカス(ノンカフェイン)	Wild Berry Hibiscus ( Non caffeine )	
アイスティー	Iced tea	

## Dessert

---

風雅プリン	Pudding FUGA's style	¥800
アイスクリーム(バニラ または 抹茶)	Ice cream ( vanilla or matcha )	¥600

※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、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7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7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(特定原材料7品目)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 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.

