

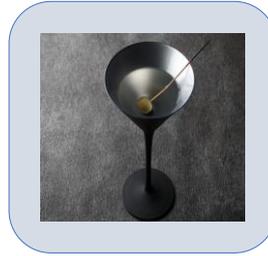
JAPANESE TWIST COCKTAIL FUGA STYLE

ALL ¥1,500

FUGA MARTINI with YOMOGI

マティーニ with 蓬

–ROKU Gin, Yomogi liqueur



FUGA COSMOPOLITAN with SHISO

コスモポリタン with 紫蘇

–HAKU Vodka, Cointreau, Shiso liqueur, Cranberry Juice, Shiso Bitter's



FUGA SALTY DOG with MATCHA

ソルティドッグ with 抹茶

–HAKU Vodka, Grapefruits, Matcha liqueur, Salt



FUGA MIMOSA with KINKAN

ミモザ with 金柑

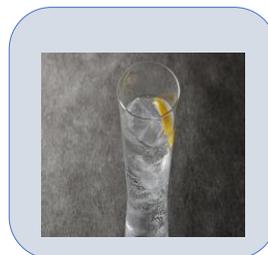
–Sparkling wine, Kinkan liqueur, Yuzu honey, Orange juice



FUGA SAKE & TONIC with YUZU

サケトニック with 柚子

–SAKE, Tonic water, Yuzu liqueur



FUGA SPUMONI with UME

スパモーニ with 梅

–Campari, Plum liqueur, Grapefruits juice, Tonic water



CLASSIC COCKTAIL

ALL ¥1,300

Gin Base

GIMLET

ギムレット



—Gin, Lime juice, Simple syrup

WHITE LADY

ホワイトレディー



—Gin, Cointreau, Lemon juice

GIN & TONIC

ジントニック



—Gin, Tonic water, Lime

GIN FIZZ

ジンフィズ



—Gin, Lemon juice, Simple syrup, Soda

Rum Base

DAIQUIRI

ダイキリ



—Rum, Lime juice, Simple syrup

X.Y.Z.

エックス ワイ ジー



—Rum, Cointreau, Lemon juice

SKY DIVING

スカイ ダイビング



—Rum, Blue Curaçao, Lime juice

SOL CUBANO

ソル クバーノ



—Rum, Grapefruits juice, Tonic water

Liqueur Base

VALENCIA

バレンシア



—Apricot liqueur, Orange juice, Orange bitters

CHINA BLUE

チャイナブルー



—Litchi liqueur, Blue Curaçao, Grapefruits juice

Vodka Base

BALALAIKA

バラライカ



—Vodka, Cointreau, Lemon juice

COSMOPOLITAN

コスモポリタン



—Vodka, Cointreau, Cranberry drink, Lime juice

MOSCOW MULE

モスコミュール



—Vodka, Ginger ale, Lime

SALTY DOG

ソルテイドッグ



—Vodka, Grapefruits juice, Salt

Tequila Base

MARGARITA

マルガリータ



—Tequila, Cointreau, Lemon juice, Salt (Snow style)

TEQUILA SUNRISE

テキーラサンライズ



—Tequila, Orange juice, Grenadine syrup

MOCKING BIRD

モッキンバード



—Tequila, Peppermint liqueur, Lime juice

CONCHITA

コンチータ



—Tequila, Grapefruits juice, Lemon juice

Whisky Base

MANHATTAN

マンハッタン



—Bourbon Whisky, Sweet vermouth, Angostura Bitters

GOD FATHER

ゴッドファーザー



—Scotch whisky, Amaretto liqueur

And more...

PREMIUM SPIRITS

1 SHOT

< GIN / ジン >

| | |
|---|--------|
| ROKU 六 -ジン- | ¥1,500 |
| KI NO BI 季の美 -京都ドライジン- | ¥1,650 |
| Tanqueray NO.10 タンカレー NO,10 | ¥1,400 |
| Empress 1908 エンプレス 1908 | ¥1,400 |
| Hendrick's Gin ヘンドリックス | ¥1,500 |
| MCHENRY Federation Gin マクヘンリー フェデレーション ジン | ¥1,650 |

< VODKA / ウォッカ >

| | |
|-----------------------------|--------|
| Grey Goose グレイゲース | ¥1,500 |
| Ciroc シロック | ¥1,400 |
| HAKU 白-ウォッカ- | ¥1,500 |

< RUM / ラム >

| | |
|---|--------|
| Bacardi 8 バカルディ8 | ¥1,400 |
| Ron Zacapa Centenario 23y ロン サカパ センテナリオ 23年 | ¥1,600 |

< TEQUILA / テキーラ >

| | |
|--|--------|
| Patron Silver パトロン シルバー | ¥2,000 |
| Don Julio Reposado ドン フリオ レポサド | ¥1,700 |

WHISKY

| | Single | Double |
|--|--------|--------|
| < World Blended / ワールドブレンデッド > | | |
| AO 碧 | ¥1,600 | ¥2,900 |
| < Japanese / ジャパニーズ > | | |
| Fujisanroku Signature Blend 富士山麓シグネチャーブレンド | ¥1,400 | ¥2,600 |
| Yoichi Single Malt NV 余市シングルモルト | ¥1,800 | ¥3,300 |
| Miyagikyo Single Malt NV 宮城峡シングルモルト | ¥1,500 | ¥2,800 |
| Miyagikyo Manzanilla Wood Finish 宮城峡シングルモルト マンサニーリャ ウッドフィニッシュ | ¥5,000 | ¥9,500 |
| 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 | ¥1,400 | ¥2,600 |
| 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 |
| Hakushu NV 白州 NV | ¥2,500 | ¥4,500 |
| Hakushu 12y 白州 12年 | ¥3,000 | ¥5,500 |
| Yamazaki 12y 山崎 12年 | ¥3,500 | ¥6,500 |
| < American / アメリカン > | | |
| Jack Daniel's ジャックダニエル | ¥1,400 | ¥2,600 |
| Maker's Mark メーカーズマーク | ¥1,400 | ¥2,600 |
| Four Roses Black フォアローゼス ブラック | ¥1,250 | ¥2,300 |
| Whistlepig 10y ホイッスルピッグ 10年 | ¥2,000 | ¥3,600 |

WHISKY

| | Single | Double |
|--|--------|--------|
| < Scotch Single Malt / スコッチシングルモルト > | | |
| Glenfiddich 12y グレンフィディック 12年 | ¥1,600 | ¥2,900 |
| The Glenlivet 12y ザ・グレンリベット 12年 | ¥1,300 | ¥2,400 |
| The Macallan 12y ザ・マッカラン 12年 | ¥2,800 | ¥5,100 |
| The Macallan 18y ザ・マッカラン 18年 | ¥4,500 | ¥8,500 |
| Laphroaig 10y ラフロイグ 10年 | ¥1,400 | ¥2,600 |
| Lagavulin 16y ラガヴァリン 16年 | ¥2,000 | ¥3,600 |
| Ardbeg 10y アードベッグ 10年 | ¥1,400 | ¥2,600 |
| Talisker 10y タリスキー 10年 | ¥1,400 | ¥2,600 |
| < Scotch Blended / スコッチ ブレンデッド > | | |
| Dewar's 12y デュワーズ 12年 | ¥1,200 | ¥2,200 |
| Johnnie Walker Black Label 12y ジョニーウォーカーブラックラベル 12年 | ¥1,200 | ¥2,200 |
| Chivas Regal MIZUNARA 18y シーバスリーガル ミズナラ 18年 | ¥2,000 | ¥3,600 |
| < Canadian / カナディアン > | | |
| Canadian Club 12y カナディアンクラブ 12年 | ¥1,200 | ¥2,200 |

WHISKY・BRANDY

| | Single | Double |
|---------------------------------|--------|--------|
| <Irish / アイリッシュ> | | |
| Jameson ジェムソン | ¥1,200 | ¥2,200 |
| < Brandy / ブランデー > | | |
| Hennessy X.O. ヘネシー X.O. | ¥4,000 | ¥7,500 |
| Calvados Boulard カルヴァドス ブラール | ¥1,100 | ¥2,000 |

BEER

| | | |
|--|--|--------|
| Suntory Master's Dream (Draft Beer) サントリー マスターズドリーム | | ¥1,400 |
| TOKYO CRAFT -Pale Ale- (Draft Beer) 東京クラフト ペールエール | | ¥1,300 |

SAKE

| | 180ml | Bottle |
|--|--------|--------|
| ASAGI Junmaiginjo / Niigata “あさぎ ” 純米吟醸 / 八海醸造 新潟県 | ¥2,200 | ¥8,000 |
| Edo Kaijo Sustainable Sake Project Junmaiginjo / Tokyo 江戸開城 サステナブル 酒プロジェクト 純米吟醸 / 東京港醸造 東京都 | ¥2,200 | ¥8,000 |
| Okuharima Yamahaijunmai / Hyogo 奥播磨 山廃純米 / 下村酒造 兵庫県 | ¥1,800 | ¥6,000 |
| Takaji Junmai Omachi / Okayama 多賀治 純米雄町 / 十八盛酒造 岡山県 | ¥1,800 | ¥6,000 |

SHOCHU

| | Glass | Bottle |
|---|--------|---------|
| Sato (Barley) / Kagoshima 佐藤 (麦) / 鹿児島県 | ¥1,000 | ¥5,500 |
| Hyakunen no kodoku (Barley) / Miyazaki 百年の孤独 (麦) / 宮崎県 | ¥2,000 | ¥13,000 |
| Sato Kuro (Sweet Potato) / Kagoshima 佐藤 黒 (芋) / 鹿児島県 | ¥1,000 | ¥5,500 |
| Maou (Sweet Potato) / Kagoshima 魔王 (芋) / 鹿児島 | ¥2,800 | ¥20,000 |
| Kiccho-Unkai (Soba) / Miyazaki 吉兆雲海 (蕎麦) / 宮崎県 | ¥750 | ¥5,500 |
| Torikai (Rice) / Kumamoto 鳥飼 (米) / 熊本県 | ¥1,200 | ¥6,500 |
| Ichinojouasahi (Brown Sugar) / Kagoshima 壺乃醸朝日 (黒糖) / 鹿児島県 | ¥1,000 | ¥6,500 |

JAPANESE OTHER

| | |
|---|-----------------|
| Plum Liqueur –TOKYO UMESHU– / Tokyo 東京梅酒 / 東京都 東京港酒造 | Glass ¥1,100 |
| Dassai Sparkling / Yamaguchi 瀬祭スパークリング / 山口県 旭酒造 | (180ml) ¥1,800 |

Non Alcoholic

| | |
|--|--------|
| Non Alcoholic Beer Taste Beverage サントリー オールフリー | ¥900 |
| Non Alcoholic Wine Taste Beverage(White or Red) オピア オーガニックノンアルコール(シャルドネ または カベルネ ソーヴィニヨン) | ¥1,000 |
| < Soft drinks / ソフトドリンク > | |
| Mandarin Orange Juice 蜜柑ジュース | ¥1,000 |
| Apple Juice 林檎ジュース | ¥1,000 |
| White Peach Drink 白桃ドリンク | ¥1,000 |
| Cranberry Drink クランベリードリンク | ¥1,000 |
| Coca Cola コカ コーラ | ¥900 |
| Ginger Ale 辛口ジンジャーエール | ¥900 |
| Green Tea(Cold) 緑茶(冷茶) | ¥600 |
| Sparkling Mineral water(Yamazaki) 山崎の水(発泡) | ¥1,000 |
| Yuze Honey Soda 柚子ハニーソーダ | ¥1,000 |

FOOD MENU

(Last order 9:00 P.M.)

冷菜・お造り

| | |
|--|--------|
| White Fish Carpaccio 白身魚のカルパッチョ | ¥1,800 |
| Seafood Salada 海の幸のサラダ | ¥2,250 |
| Tartare With Tuna and Avocado 鮪とアボカドのタルタル | ¥1,600 |
| Vegetable Stick ベジスティック | ¥1,000 |
| 5 kinds of Assorted Sashimi お造り盛り合わせ 5 種 | ¥3,300 |

温菜

| | |
|--|--------|
| Rolled Japanese Omelette 出汁巻き玉子 | ¥1,000 |
| Fish & Chips フィッシュ&チップス | ¥2,000 |
| Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ | ¥2,000 |
| Grilled Lobster with butter ロブスター バター焼き | ¥6,000 |

鉄板焼き

| | | |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Japanese Beef Filet 国産牛フィレ | 100g ¥5,000 | 80g ¥4,000 |
| Japanese Beef Sirloin 国産牛サーロイン | 150g ¥5,500 | 100g ¥4,000 |
| Wagyu Beef Sirloin 和牛サーロイン | 150g ¥7,000 | 100g ¥5,000 |
| Yonezawa Beef Sirloin 米沢牛サーロイン | 150g ¥9,000 | 100g ¥6,500 |

✂️・食事

| | |
|--------------------------------------|--------|
| 10 pieces of Nigiri Sushi 握り寿司 十貫 | ¥3,500 |
| Beef Sushi 牛握り三貫 | |
| Japanese Beef ①国産牛 | ¥1,800 |
| Wagyu Beef ②和牛 | ¥2,200 |
| Yonezawa Beef ③米沢牛 | ¥3,600 |

デザート

| | |
|--|--------|
| Ice Cream (Vanilla or Matcha) アイスクリーム(バニラ または 抹茶) | ¥600 |
| FUGA's Pudding 風雅プリン | ¥800 |
| Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ | ¥1,500 |

BAR FOOD MENU(Last order 10:30 P.M.)

| | |
|--|--------|
| Sausage Assortment ソーセージ盛り合わせ | ¥1,800 |
| Tapas Assortment タパス盛り合わせ | ¥2,400 |
| Crab & cream cheese Spring Roll 蟹とクリームチーズの春巻き | ¥1,400 |
| Assorted Cheese チーズ盛り合わせ | ¥2,200 |
| Assorted Chocolate チョコレート盛り合わせ | ¥1,850 |
| Mixed Nuts ミックスナッツ | ¥700 |
| Raisin butter with cracker レーズンバター | ¥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 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 seven specific raw materials (shrimp, crab, 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 seven 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 seven 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 (seven 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.