JAPANESE DINING & BAR

FUGA 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 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

北海道トマトすり流し ほぐし蟹

Hokkaido Tomato Puree, Shredded crab

色彩

鹿肉しぐれ煮 幌加内蕎麦サラダ モロコシムース つぶ貝玉素焼き

じゃがバター塩辛 北海道鶏と鴨のクレープ巻き 焼き占地香草和え

Venison in soy sauce, Horokanai Soba Salad, Corn mousse

Grilled whelk with egg and potato, Potato with butter and salted squid

Hokkaido chicken with duck crepe rolls, Grilled shimeji mushrooms with herbs

海の恵み

お造り三種(お選びください)

Choosing 3 kinds of Sashimi

火の恵み

ロブスターバター醤油焼き 彩野菜

Grilled lobster with butter and soy 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

風雅の〆

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

小豆アイスとヨーグルトムース ハスカップソース ミルクカヌレ小豆抹茶 果物

Red bean ice cream and yogurt mousse, Haskap sauce, Milk canele with red bean and matcha, Fruits

¥20,000

鉄板焼き ～雅～
TEPPANYAKI ～MIYABI～

素材の恵み

北海道トマトすり流し ほぐし蟹

Hokkaido Tomato Puree, Shredded crab

色彩

鹿肉しぐれ煮 幌加内蕎麦サラダ モロコシムース つぶ貝玉素焼き

じゃがバター塩辛 北海道鶏と鴨のクレープ巻き 焼き占地香草和え

Venison simmered in soy sauce, Horokanai Soba Salad, Corn mousse

Grilled whelk with egg and potato, Potato with butter and salted squid

Hokkaido chicken with duck crepe rolls, Grilled shimeji mushrooms with herbs

海の恵み

鮪と帆立 甘海老のカルパッチョ

Tuna, Scallops and sweet shrimp carpaccio

火の恵み

殻付き帆立とほっけの衣揚げ

Grilled scallops in the shell and Deep-fried Atka mackerel

山の恵み

和牛サーロイン鉄板焼き 温野菜

WAGYU Beef Sirloin TEPPANYAKI, Vegetables

風雅の〆

帯広豚丼風ご飯 赤出汁 香の物

Pork bowl rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

小豆アイスとヨーグルトムース ハスカップソース ミルクカヌレ小豆抹茶 果物

Red bean ice cream and yogurt mousse, Haskap sauce, Milk canele with red bean and matcha, Fruits

￥15,000

～IRODORI～
IRODORI Course

素材の恵み

北海道トマトすり流し　ほぐし蟹

Hokkaido Tomato Puree, Shredded crab

色彩

鹿肉しぐれ煮　幌加内蕎麦サラダ　モロコシムース　つぶ貝玉素焼き

じゃがバター塩辛　北海道鶏と鴨のクレープ巻き　焼き占地香草和え

Venison simmered in soy sauce, Horokanai Soba Salad, Corn mousse

Grilled whelk with egg and potato, Potato with butter and salted squid

Hokkaido chicken with duck crepe rolls, Grilled shimeji mushrooms with herbs

海の恵み

サーモンと蛸　鮪のカルパッチョ

Salmon and octopus, Tuna carpaccio

火の恵み

天ぷら盛り合わせ（車海老　鱚　野菜二種　舞茸）

天つゆ　カレーマヨネーズ　山葵マヨネーズ

Tempura(Shrimp, Garfish, Vegetables, Mushroom) Tentsuyu, Curry mayonnaise, Wasabi mayonnaise

山の恵み

国産牛サーロイングリル

Grilled Japanese Beef Sirloin

風雅の〆

帯広豚丼風ご飯　赤出汁　香の物

Pork bowl rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

小豆アイスとヨーグルトムース　ハスカップソース　ミルクカヌレ小豆抹茶　果物

Red bean ice cream and yogurt mousse, Haskap sauce, Milk canele with red bean and matcha, Fruits

￥12,000

秀麗コース
SYUREI Course

素材の恵み

きたあかりのヴィシソワーズ

Kita Akari Vichyssoise

色彩

幌加内蕎麦サラダ　モロコシムース　つぶ貝玉素焼き

じゃがバター塩辛　北海道鶏と鴨のクレープ巻き　焼き占地香草和え

Horokanai Soba Salad, Corn mousse, Grilled whelk with egg and potato

Potato with butter and salted squid, Hokkaido chicken with duck crepe rolls

Grilled shimeji mushrooms with herbs

海の恵み

サーモンと蛸の野菜カルパッチョ

Salmon and Octopus Carpaccio with Vegetables

火の恵み

真鱈と彩野菜の衣揚げ

Deep-fried cod and vegetables

山の恵み

北海道産牛サーロイングリル　温野菜

Grilled Hokkaido beef sirloin, Vegetables

風雅の〆

帯広豚丼風ご飯　赤出汁　香の物

Pork bowl rice, Red miso soup, Pickles

果実の恵み

小豆アイスクリーム　ハスカップソース　ミルクカヌレ小豆抹茶　果物

Red bean ice cream, Haskap sauce, Milk canele with red bean matcha, Fruits

￥9,000

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

鉄板焼き 松茸(1本)
Matsutake mushroom(one piece)　1本 ￥5,000

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

真鱈と彩野菜の衣揚げ
Deep-fried cod and vegetables　￥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

帯広豚丼風ご飯　赤出汁　香の物
Pork bowl 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