

# DINNER MENU

17:00 - 21:00 [ Food L.O.20:00 / Drink L.O.20:30 ]

F U D O 風  
ALL DAY DINING 土

## APPETIZER 前菜

自家製ピクルス <sup>Ⓟ</sup> Homemade Pickles <sup>Ⓟ</sup>	¥800
朝霧高原放牧豚と自家製サルサのTACOS Asagiri Kogen Free-Range Pork Tacos with Homemade Salsa	¥900
季節のポタージュ Seasonal Potage Soup	¥1,000
ハンドカットフライドポテト <sup>Ⓟ</sup> Hand-Cut French Fries <sup>Ⓟ</sup>	¥1,200
中村農場こだわり卵と北寄貝のフラン Nakamura Farm Premium Egg and Surf Clam Flan	¥1,300
「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の チャイニーズチキンサラダ Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad	¥1,800
岩手県八幡平マッシュルームのサラダ <sup>Ⓟ</sup> Iwate Prefecture Hachimantai Mushroom Salad <sup>Ⓟ</sup>	¥1,800
窯焼き野菜盛り合わせ <sup>Ⓟ</sup> Assorted Oven-Roasted Vegetables <sup>Ⓟ</sup>	¥1,800
群馬県はもみみなかみのすりたて生ハム Gunma Prefecture Hamon Minakami Freshly Sliced Prosciutto	¥2,200
窯焼きオニオングラタンスープ Oven-Baked French Onion Gratin Soup	¥2,200
ブラータチーズと苺のカプレーゼ Burrata Cheese and Strawberry Caprese	¥2,400
「チーズ工房那須の森」チーズの盛り合わせ Cheese Kobo Nasu no Mori Cheese Platter	¥2,500

## PIZZA / RICE ピザ / ライス

ヴィーガンオムライス <sup>Ⓟ</sup> Vegan Omurice <sup>Ⓟ</sup>	¥2,400
船凍イカのタミパンパエリア Boat-Frozen Squid Paella	¥2,600
「信州ゆめクジラ農園」野菜のマルゲリータ Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza	¥2,600
八幡平マッシュルームと那須の森フォルマッジ Hachimantai Mushroom and Nasu-no-Mori Formaggio Pizza	¥3,200
朝霧高原放牧豚とみさき農園のごろっと野菜カレー Asagiri Highland Free-Range Pork and Misaki Farm Vegetable Curry	¥3,200

## FISH DISH 魚料理

宮城県産エイのアヒージョ Miyagi Prefecture Ray Ajillo	¥3,200
しまうら真鯛のポワレ 三陸スーパードポワソン Shimura Sea Bream Poêlé with Sanriku Soupe de Poisson	¥3,400
宮崎県産 黄金ひらめとキノコのヴァポーレ Miyazaki Prefecture Golden Flounder and Mushroom Vapore	¥3,600

## MEAT DISH 肉料理

七谷鴨のコンフィ 香草パン粉焼き Nanatani Duck Leg Confit with Herb Breadcrumb Crust	¥3,800
あか牛のカルボナード「EIGHT CRAFT」 Akaushi Beef Carbonnade	¥4,200
熊本あか牛のロースト 赤ワインソース Kumamoto Akaushi Beef Roast with Red Wine Sauce	100g/¥4,200 200g/¥7,800

## DESSERT デザート

エスプレッソ アフォガード Espresso Affogato	¥900
ガトーショコラ Gâteau au Chocolat	¥900
本日のケーキ Cake of the Day	¥900
アップルパイ Apple Pie	¥1,000
季節のフルーツのショートケーキ Seasonal Fruit Shortcake	¥1,000
窯焼きダッチベイビー Oven-Baked Dutch Baby	¥1,300

## DINNER COURSE

ディナーコース

¥8,800

### APPETIZER

「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の  
チャイニーズチキンサラダ

Nakamura Farm Yatsugatake Akadori Chicken  
Chinese Chicken Salad

### SOUP

季節のポタージュ  
Seasonal Potage Soup

### FISH

宮城県産エイのアヒージョ  
Miyagi Prefecture Ray Ajillo

### MEAT

熊本あか牛のロースト 赤ワインソース  
Kumamoto Akaushi Beef Roast with Red Wine Sauce

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

+¥3,000でコース限定スパークリング・白・赤ワインの  
ペアリングがごさいます。

+¥3,000 for course-exclusive sparkling, white,  
and red wine 3-glass pairing available.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.

 fudo\_happoen



## SEASONAL COURSE

シーズナルコース

¥6,600

### APPETIZER

「中村農場」八ヶ岳名水赤鶏のチャイニーズチキンサラダ  
Nakamura Farm Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

### SOUP

季節のポタージュ  
Seasonal Potage Soup

### PIZZA

「信州ゆめくじら農園」野菜のマルゲリータ  
Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza

### MEAT

七谷鴨のコンフィ 香草パン粉焼き  
Nanatani Duck Leg Confit with Herb Breadcrumb Crust

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

