

DINNER MENU

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

FUDO 風
ALL DAY DINING 土

APPETIZER 前菜

自家製ピクルス <small>ⓧ</small>	¥800
Homemade Pickles <small>ⓧ</small>	
朝霧高原放牧豚と自家製サルサのTACOS	¥900
Asagiri Kogen Free-Range Pork Tacos with Homemade Salsa	
季節のポタージュ	¥1,000
Seasonal Potage Soup	
ハンドカットフライドポテト <small>ⓧ</small>	¥1,200
Hand-Cut French Fries <small>ⓧ</small>	
中村農場こだわり卵と北寄貝のフラン	¥1,300
Nakamura Farm Premium Egg and Surf Clam Flan	
「中村農場」八ヶ岳名水赤鶏のチャイニーズチキンサラダ	¥1,800
Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad	
岩手県八幡平マッシュルームのサラダ <small>ⓧ</small>	¥1,800
Iwate Prefecture Hachimantai Mushroom Salad <small>ⓧ</small>	
窯焼き野菜盛り合わせ <small>ⓧ</small>	¥1,800
Assorted Oven-Roasted Vegetables <small>ⓧ</small>	
群馬県はもんみなかみのすりたて生ハム	¥2,200
Gunma Prefecture Hamon Minakami Freshly Sliced Prosciutto	
窯焼きオニオングラタンスープ	¥2,200
Oven-Baked French Onion Gratin Soup	
ブランチーズと苺のカプレーゼ	¥2,400
Burrata Cheese and Strawberry Caprese	
「チーズ工房那須の森」チーズの盛り合わせ	¥2,500
Cheese Kobo Nasu no Mori Cheese Platter	

PIZZA / RICE ピザ / ライス

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

FISH DISH 魚料理

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

MEAT DISH 肉料理

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

DESSERT デザート

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

DINNER COURSE ディナーコース

¥8,800

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 Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

SOUPE
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ざいます。
+¥3,000 for course-exclusive sparkling, white, and red wine 3-glass pairing available.



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



SPECIAL COURSE

スペシャルコース

¥11,000

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

SOUPE

窯焼きオニオングラタンスープ

Oven-Baked French Onion Gratin Soup

PIZZA

「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

FISH

しまうら真鯛のポワレ 三陸スープドポワソン

Shimura Sea Bream Poêlé with Sanriku Soupe de Poisson

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

