

# 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

## CLOD APPETIZER 冷前菜

自家製ピクルス <sup>Ⓟ</sup> Homemade Pickles <sup>Ⓟ</sup>	¥800
じとっこのガランティース Jitokko Chicken Galantine	¥1,800
「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
群馬県「はもんみなかみ」のすりたて生ハム Gunma Prefecture Hamon Minakami Freshly Sliced Prosciutto	¥2,000
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

## HOT APPETIZER 温前菜

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
ゼッポリーニ「吉野川産すじ青のり」 Aonori Zeppolini	¥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
窯焼き野菜盛り合わせ <sup>Ⓟ</sup> Assorted Oven-Roasted Vegetables <sup>Ⓟ</sup>	¥1,800
窯焼きオニオングラタンスープ Oven-Baked French Onion Gratin Soup	¥2,200

## 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
「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	¥2,400
朝霧高原放牧豚とみさき農園のごろっと野菜カレー Asagiri Kogen Free-Range Pork and Misaki Farm Vegetable Curry	¥2,400
船凍イカのタミパンパエリア Boat-Frozen Squid Paella	¥2,600
桜エビと菜の花のトマトピザ Sakura Shrimp and Rapeseed Blossom Tomato Pizza	¥2,800
八幡平マッシュルームと那須の森クアトロフォルマッジ Hachimantai Mushroom and Nasu-no-Mori Quattro Formaggio Pizza	¥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 三陸スーパドポワソン Shimura Sea Bream Poêlé with Sanriku Soupe de Poisson	¥3,400
桜鱒のポワレ つきみいくらとヴァンブランソース Pan-Seared Cherry Trout with Salmon Roe and Vin Blanc Sauce	¥3,800

## MEAT DISH 肉料理

朝霧高原放牧豚スペアリブのグリル Grilled Asagiri Kogen Free-Range Pork Spare Ribs	¥3,600
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/¥4,400 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
本日のおすすめ Cake of the Day	¥1,100
季節のフルーツのショートケーキ Seasonal Fruit Shortcake	¥1,100
アップルパイ Apple Pie	¥1,300
釜焼きダッチベイビー バニラアイスとベリーソース Oven-Baked Dutch Baby Vanilla Ice Cream and Berry sauce	¥1,400

## 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

特選牛のロースト 赤ワインソース  
Roasted Beef 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.

※<sup>Ⓟ</sup>はヴィーガン対応可です

<sup>Ⓟ</sup> =Vegan Version 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



## 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  
Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

### SOUP

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

