

DINNER MENU

17:00 - 21:00 [COURSE L.O.19:00 / A LA CARTE L.O.20:00 / DRINK L.O.20:30]

F U D O 風
ALL DAY DINING 土

DINNER COURSE コース料理

Seasonal Course ￥6,600

シーズナルコース

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

Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

SOUP

季節のポタージュ

Seasonal Potage 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

MAIN

岐阜県産「ボーノポークぎふ」の香草パン粉焼き

Baked Herb-Breadcrumb Gifu "Bonō Pork"

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Dinner Course ￥8,800

ディナーコース

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

Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

SOUP

季節のポタージュ

Seasonal Potage Soup

FISH

甘鯛の興津揚げ 吉野川産すじ青のりのスープ仕立て

Okitsu-Style Fried Tilefish

with Yoshino River Suji Aonori Seaweed Soup

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

Special Course ￥11,000

スペシャルコース

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

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 延岡ひなたサフランのソース

Poêlé of Shimaaura Sea Bream

with Nobeoka Hinata Saffron Sauce

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

ドリンクのおかわりに関しては別途￥300 いただきます。

Additional drink refills are ¥300 each.

+¥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.

CLOD APPETIZER 冷前菜

自家製ピクルス[㊤] ¥800
Homemade Pickles [㊤]

「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の
チャイニーズチキンサラダ ¥1,800
Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

秋刀魚のコンフィと秋茄子のサラダ仕立て ¥2,000
Confit of Sanma (Saury) with an Autumn Eggplant Salad

群馬県「はもんみなかみ」のすりたて生ハム ¥2,000
Gunma Prefecture Hamon Minakami
Freshly Sliced Prosciutto

ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ ¥2,400
Caprese with Burrata Cheese and Fruit Tomatoes

「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

HOT APPETIZER 温前菜

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

ゼッポリーニ「吉野川産すじ青のり」 ¥900
Aonori Zeppolini

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[㊤] ¥1,200
Hand-Cut French Fries [㊤]

窯焼き野菜盛り合わせ[㊤] ¥1,800
Assorted Oven-Roasted Vegetables [㊤]

窯焼きオニオングラタンスープ ¥2,200
Oven-Baked French Onion Gratin Soup

PIZZA ピザ

「信州ゆめクジラ農園」野菜のマルゲリータ ¥2,400
Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza

きのこ佐賀県「素エコ農園」半熟卵の
ピッツァ ¥2,800
Mushroom and Soft-Boiled Egg Pizza from Saga “Sueko Farm”

八幡平マッシュルームと ¥3,200
那須の森クアトロフォルマッジ
Hachimantai Mushroom and
Nasu-no-Mori Quattro Formaggio Pizza

※[㊤]はヴィーガン対応可です

[㊤] =Vegan Version available

RICE ライス

ヴィーガンオムライス[㊤] ¥2,400
Vegan Omurice [㊤]

朝霧高原放牧豚と ¥2,400
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

秋刀魚と万願寺唐辛子のタミパンパエリア ¥2,600
Sanma (Saury) and Manganji Togarashi “Tamipan” Paella

FISH DISH 魚料理

甘鯛の興津揚げ ¥2,400
吉野川産すじ青のりのスープ仕立て
Okitsu-Style Fried Tilefish
with Yoshino River Suji Aonori Seaweed Soup

しまうら真鯛のポワレ ¥3,400
延岡ひなたサフランのソース
Poêlé of Shimauro Sea Bream
with Nobeoka Hinata Saffron Sauce

秋鮭の窯焼き ¥3,400
フレッシュトマトと焦がしバターのソース
Oven-Roasted Autumn Salmon
with Fresh Tomato and Brown Butter Sauce

MEAT DISH 肉料理

岐阜県産「ボノポークぎふ」の ¥2,600
香草パン粉焼き
Baked Herb-Breadcrumbs Gifu “Bonō Pork”

朝霧高原放牧豚スペアリブのグリル ¥3,600
Grilled Asagiri Kogen Free-Range Pork Spare Ribs

あか牛のカルボナード「EIGHT CRAFT」 ¥4,200
Akaushi Beef Carbonnade

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

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

ダッチベイビー バニラアイスとベリーソース ¥1,300
Dutch Baby Vanilla Ice Cream and Berry sauce

