MENU

TOKYO RED GARDEN 2026

Appetizer

ビーツ塩殻焼と烏賊のティエド

Salt-Baked Beetroot and Warm Squid

Soup

バターナッツかぼちゃのポタージュ

Butternut Squash Soup

Fish

白甘鯛の興津揚げ　吉野川産すじ青のり

Okitsu-Style Fried White Tilefish
with Yoshino River Suji Aonori

Meat

米沢牛もも肉
長野県産天然きのこのア・ラ・クレーム

Yonezawa Beef
with Wild Mushrooms from Nagano à la Crème

Dessert

柿と金木犀～秋の香り～

Persimmon and Osmanthus
– Fragrances of Autumn –

FUDO 風土
ALL DAY DINING