DINNER AT FUYO PANORAMIC RESTAURANT
BISTRO À LA CARTE
• Craft Beer • Fine Wines • Premium Japanese Green Tea •

いつもとはひと味違うシェフ自慢のビストロ料理と個性豊かなクラフトビールを、
一品一品楽しんでいただけるメニューをご用意いたしました。
友人やご家族とテーブルを囲みシェアしながら楽しいひとときをお過ごしください。

Hors d'oeuvre



Smoked Potato Salad
燻製いぶりがっこポテトサラダ 800 yen



Fresh Mushroom Salad
生マッシュルームサラダ 1,400 yen
ハーフサイズ 900 yen



Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛合わせ 2,400 yen
ハーフサイズ 1,500 yen



Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ 1,000 yen



Ratatouille and Poached Egg
ラタトゥイユとポーチドエッグ 1,400 yen



Roast Beef
国産牛もも肉ローストビーフ 2,000 yen
ハーフサイズ 1,200 yen

Pâté de Campagne
厚切りパテドカンパーニュ …… 1,200 yen
ハーフサイズ 800 yen

Pommes Frites
自家製ポムフリット …… 1,000 yen
ハーフサイズ 600 yen

Quiche Lorraine
伝統のキッシュロレーヌ …… 1,200 yen
ハーフサイズ 800 yen

Carrot Râpée
スパイス香るキャロットラペ 600 yen

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ（2人前） 2,200 yen

Two types of bread
パン2種（ライ麦・バケット） 300 yen

Dessert & Cheese

Pastry Chef's Dessert
シェフパティシエこだわりのデザート …… 1,400 yen

Today's ice cream
本日の自家製アイス …… 600 yen

Assorted Cheese Platter (4 Varieties)
チーズ盛り合わせ４種 …… 1,800 yen
コンテ（ハード）・ロックウォール（ブルー）・ブリヤサヴァラン（白カビ）・サントモール（シェーブル）

Main Dishes

Shrimp and Vegetable Ajillo
エビと旬野菜のアヒージョ ····· 1,600 yen
ハーフサイズ 1,000 yen

Seafood Bouillabaisse
たっぷり魚介のブイヤベース ····· 2,400 yen
ハーフサイズ 1,500 yen

Beef Cheek Braised in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ····· 2,800 yen

Grilled Domestic Beef Loin
国産牛ロース肉のグリル ····· 3,200 yen

Pasta



Pasta with Americaine Sauce
パスタ アメリケーヌソース ····· 1,800 yen
ハーフサイズ 1,100 yen

Risotto



Prosciutto Risotto
生ハムのクリームリゾット ····· 1,800 yen
ハーフサイズ 1,100 yen

Two types of bread
パン2種（ライ麦・バケット） ····· 300 yen

Fyo

Today's Fish Dish
本日の魚料理 ····· 2,000 yen

Today's Meat Dish
本日の肉料理 ····· 2,200 yen

Two types of bread
パン2種（ライ麦・バケット） ···· 300 yen



カジュアルディナーセット

¥4,500（税込）

※ 写真は盛付けイメージです

H.O.V **SOUP** **MAIN** **BREAD** **DESSERT**

おまかせオードヴル	Chef's Hors d'oeuvre
本日のスープ	Soup of the Day
本日のメイン料理	Main Dish of the Day
パン	Bread
プチデザート	Putit Dessert
コーヒー	Coffee

※ メイン料理はお気軽にスタッフまでおたずねください。



素材の持ち味を活かして仕上げたおすすめ会席料理

葵 会 席

¥8,000（税込）

※ 写真は盛付けイメージです

【前　菜】　蟹と茸の秋菜浸し　鮎有馬煮　焼き蓮根　柿玉子　姫慈姑　銀杏豆腐　海老いくら詰め
【椀　盛】　「菊花仕立」帆立真丈　紅葉人参　平茸　三つ葉　柚子
【造　里】　鯛　鮪　勘八　あしらい一式
【焚　合】　穴子蓮根万頭　蕪　小芋　巻湯葉　紅葉麸　絹さや
【強　肴】　国産牛 西京焼　彩り野菜
【食　事】　季節の麺　薬味　美味出汁
【水菓子】　季節の甘味



会席料理を気軽に定食スタイルで

ミニ会席 御膳

¥4,500（税込）

※ 写真は盛付けイメージです

【先　附】　季節の和え物
【造　里】　鯛　鮪　あしらい一式
【焚　合】　穴子蓮根万頭　蕪　小芋　巻湯葉　紅葉麸　絹さや
【強　肴】　国産牛 西京焼　彩り野菜
【食　事】　季節の麺　薬味　美味出汁
【水菓子】　季節の甘味

※ 日本料理のお食事は ＜そば・うどん＞ など、季節ごとの麺類です。

※ 仕入れの都合により一部メニュー内容を変更する場合がございます。表示価格はすべて税込となります。

DINNER AT FUYO PANORAMIC RESTAURANT

Fyo

BISTRO À LA CARTE

• Craft Beer • Fine Wines • Premium Japanese Green Tea •

12F『 展望レストラン芙蓉 』

【 フレンチ ＆ 日本料理 】

「 展望レストラン芙蓉 」は、
11 月より平日ディナーのグランドメニューをリニューアルいたしました。

アラカルトを中心とした新しいスタイルで、
お仕事帰りのお食事やご友人とのお集まりなど、
その日の気分に合わせて気軽にフランス料理をお楽しみいただけます。

特別な日のお食事から日常のご褒美ディナーまで、
新しくなったお食事スタイルで、
思い思いのディナータイムをお過ごしください。

OPEN　17:00～21:00

KKR HOTEL TOKYO