

# Roof Top Bar FUU

## GRAND MENU



---

営業時間

17:00-22:45

L.O.22:00

---

食物アレルギーの確認は、スタッフにお問い合わせください。

同一の厨房、調理器具を使用しているため、本来料理に含まれないアレルギー物質が混入する可能性があります。  
ご理解をお願いいたします。



UUueda

# GRAND MENU

グランドメニュー



## P I Z Z A

### マルゲリータ

モッツアレラチーズとトマトバジルを  
合わせたイタリア定番のシンプルなピッツァ

1,255(税込1,380)

### ゴルゴンゾーラロッソ

濃厚なゴルゴンゾーラチーズのkokと  
香りを楽しめる贅沢なピッツァ

1,528(税込1,680)

### トンノ

ツナの旨みとチーズの相性が抜群の  
食べやすいピッツァ

1,437(税込1,580)

### オルトラーナ

彩り豊かな野菜をたっぷり使用した  
ヘルシーなピッツァ

1,437(税込1,580)

### ロマーナ

アンチョビの塩味とチーズのkokが  
クセになるローマ風ピッツァ

1,255(税込1,380)



## P A S T A

### 大粒牡蠣のペペロンチーノ

大粒牡蠣の旨みをガーリックと  
唐辛子で引き立てたペペロンチーノ

1,619(税込1,780)

### 濃厚カルボナーラ

卵とチーズのkokをたっぷり味わえる  
濃厚仕立てのカルボナーラ

1,346(税込1,480)

### アラビアータ

唐辛子の辛みとトマトの旨みが  
食欲をそそる定番パスタ

1,346(税込1,480)

### ボロネーゼ

じっくり煮込んだ太郎ぼーくの  
旨みが広がるボロネーゼ

1,346(税込1,480)

### 明太子のクリームパスタ

明太子の風味とまろやかなクリームが  
絡み合う人気のパスタ

1,437(税込1,580)

### ゴルゴンゾーラのペンネ

濃厚なゴルゴンゾーラソースを  
ペンネにたっぷり絡めた一皿

1,437(税込1,580)





# SALAD

## シーザーサラダ

香ばしいクルトンとチーズを合わせた  
定番人気のシーザーサラダ

## コブサラダ

彩り豊かな具材を贅沢に盛り付けた  
食べ応えのあるサラダ

## エビとアボカドサラダ

ぷりぷりのエビと濃厚アボカドを  
合わせた人気のサラダ

## マグロとアボカドサラダ

マグロの旨みとアボカドのまろやかさが  
相性抜群のサラダ

## 炙りゴルゴンゾーラシーザーサラダ

ゴルゴンゾーラの風味を効かせた  
濃厚なシーザーサラダ

S 891 (税込980)

M 1,164 (税込1,280)

1,164 (税込1,280)

S 891 (税込980)

M 1,164 (税込1,280)

S 891 (税込980)

M 1,164 (税込1,280)

S 982 (税込1,080)

M 1,255 (税込1,380)



# ANTIPASTO

## 色々野菜のピクルス

彩り野菜をさっぱりと漬け込んだ  
自家製ピクルス

619 (税込680)

## アンチョビポテト

アンチョビの塩味がクセになる  
やみつきポテト

619 (税込680)

## 明太マヨポテト

明太子の旨みとまろやかな  
マヨネーズが相性抜群のポテト

619 (税込680)

## ポテト&チョリソー

ホクホクポテトとピリ辛チョリソーを  
楽しめる一皿

891 (税込980)

## ムール貝の白ワイン蒸し

ムール貝の旨みを白ワインで  
引き立てた香り豊かな一品

1,091 (税込1,200)

## 手羽先

外は香ばしく中はジューシーに  
仕上げた人気の手羽先

800 (税込880)

## 具だくさんのアヒージョ

魚介や野菜の旨みを熱々オイルで  
味わう具沢山アヒージョ

1,091 (税込1,200)

## ネギトロとアボカドのタルタル 982 (税込1,080)

濃厚なネギトロとクリーミーなアボカドを  
合わせたなめらかな口当たりのタルタル

## 牡蠣のアヒージョ

プリプリの牡蠣をニンニクとオリーブオイルで  
香ばしく煮込んだアヒージョ

1,528 (税込1,780)





# サウナメシ



自家製ベーコンのサ飯ナポリタン 1,528 (税込1,680)

自家製ベーコンの香ばしさとソースの旨みが麺に絡む食べ応えのあるナポリタン

ゴルゴンゾーラビアンコ 1,619 (税込1,780)

ゴルゴンゾーラの濃厚な塩味に蜂蜜の甘さが重なり甘じょっぱさがクセになるピッツァ

## 自家製シャルキュトリー

パテ・ド・カンパーニュ 1,137 (税込1,250)

豚肉を粗く練り合わせて焼き上げた旨みとコクが詰まったフランスの伝統的なテリーヌ

自家製リエット 891 (税込980)

豚肉をじっくり煮込んでほぐし脂と一緒にペースト状にした一品

ボロニアソーセージ 1,000 (税込1,100)

肉の旨みをギュッと詰めてなめらかに仕上げたジューシーで優しい味わいのソーセージ

ソーセージ盛り 1,800 (税込1,980)

風味や食感の違うソーセージを食べ比べできるジューシーで満足感のある盛り合わせプレート

ベーコンのグリル 1,146 (税込1,260)

香ばしく焼き上げたベーコンの脂の旨みと塩気をダイレクトに楽しめるシンプルで力強い一品

シャルキュトリーの盛り合わせ 2,710 (税込2,980)

パテやハムソーセージなどを組み合わせた肉の旨味と食感を多彩に楽しめる前菜盛り合わせ





# ITALIAN Course

## Course A 4,000 (税込4,400)

前菜盛り合わせ  
本日のサラダ  
アンチョビポテト/明太マヨポテト  
ネギトロとアボカドのタルタル  
本日のピッツア  
太郎ぼーくシャルキュトリのグリル  
デザート



## Course B 5,000 (税込5,500)

前菜盛り合わせ  
本日のサラダ  
アンチョビポテト/明太マヨポテト  
ネギトロとアボカドのタルタル  
本日のカルパッチョ  
本日のピッツア  
太郎ぼーくシャルキュトリのグリル  
デザート



## Course C 6,000 (税込6,600)

前菜盛り合わせ  
本日のサラダ  
アンチョビポテト/明太マヨポテト  
ネギトロとアボカドのタルタル  
本日のカルパッチョ  
本日のピッツア  
太郎ぼーくシャルキュトリのグリル  
本日のパスタ  
デザート





Roof Top Bar FUU

FUU  
おすすめ  
プラン

# BBQ Course

## Premium

- プレミアム - 一人前 11,364(税込12,500)

### 【コース内容】

【先付け】色々野菜のピクルス・アンチョビor明太マヨポテト

【1段目】太郎ぼーく・太郎ぼーくソーセージ・信州地鶏真田丸・サーロイン・芯タン

【2段目】殻付きホタテ・串付きエビ

【3段目】季節の焼き野菜

【4段目】信州塩焼きそば(信州太郎ポーク使用)



## Classic

- クラシック - 一人前 9,091(税込10,000)

### 【コース内容】

【先付け】色々野菜のピクルス・アンチョビor明太マヨポテト

【1段目】太郎ぼーく・太郎ぼーくソーセージ・信州地鶏真田丸・上タン・リブロース

【2段目】殻付きホタテ・串付きエビ

【3段目】季節の焼き野菜

【4段目】信州塩焼きそば(信州太郎ポーク使用)



## Casual

- カジュアル - 一人前 7,700(税込7,700)

### 【コース内容】

【先付け】色々野菜のピクルス・アンチョビor明太マヨポテト

【1段目】太郎ぼーく・太郎ぼーくソーセージ・信州地鶏真田丸・ハラミステーキ・タン

【2段目】殻付きホタテ・串付きエビ

【3段目】季節の焼き野菜

【4段目】信州塩焼きそば(信州太郎ポーク使用)



### 【追加サイド重】

#### 一段

- ・ 太郎ポークハンバーグ
- ・ BBQ串物  
例: 太郎ポークベーコンの  
エリンギ巻き・トマト巻き
- ・ じゃがバター
- ・ バターコーン
- ・ 焼きおにぎり
- ・ 信州塩焼きそば  
信州太郎ポーク使用



お子様でもお召し上がり  
頂ける内容となっております。





# Roof Top Bar FUM

## Cocktail

### GIN

¥850



マティーニ



ギムレット



ジントニック



ジンリッキー

### VODKA

¥850



スクリュードライバー



モスコミュール



セックスオンザビーチ



ソルティドッグ

### RUM

¥850



ブルーハワイ



キューバリバー



XYZ



ポストンクーラー

### TEQUILA

¥850



モッキンバード



マルガリータ



テキーラサンライズ



マタドール

### WINE

¥1000



アメリカンレモネード



キール

### WHISKY

¥1000



ゴッドファーザー



ラスティ・ネイル

### CHAMPAGNE

¥1400



ミモザ



ホワイトミモザ

### BRANDY

¥1000



サイドカー



フレンチ・コネクション



ニコラシカ



ダーティマザー

### LIQUER

¥850



カレーアミルク



カンバリソーダ



カシスオレンジ



スプモーニ



ボッジボール



チャイナ・ブルー

### BEER

¥1000



シャンディーガフ



レッドアイ



ミントピア



カンバリビア

上記以外のカクテルはスタッフまでお問い合わせください



# Whisky

|                   |        |
|-------------------|--------|
| サントリー角 .....      | ¥650   |
| ハーバーゴールド .....    | ¥850   |
| ジムビーム .....       | ¥850   |
| オールドクロウ .....     | ¥850   |
| ジェムソン .....       | ¥850   |
| デュワーズ .....       | ¥850   |
| ジョニーウォーカー .....   | ¥850   |
| カティサーク .....      | ¥850   |
| バスカー .....        | ¥850   |
| ワイルドターキー .....    | ¥850   |
| ジャックダニエル .....    | ¥850   |
| バランタイン 10 年 ..... | ¥850   |
| ディーコン .....       | ¥900   |
| ブッシュミルズブラック ..... | ¥900   |
| オールドバー .....      | ¥1,000 |
| グレンフィデック .....    | ¥1,000 |
| グレンリベット .....     | ¥1,000 |
| グレファークラス .....    | ¥1,000 |

|                        |        |
|------------------------|--------|
| グレングラント .....          | ¥1,000 |
| ボウモア 12 年 .....        | ¥1,000 |
| ジュラ 10 年 .....         | ¥1,000 |
| メーカーズマーク .....         | ¥1,000 |
| シーバスリーガル .....         | ¥1,000 |
| ノブクーリー 9 年 .....       | ¥1,000 |
| フォアローゼスブラック .....      | ¥1,000 |
| アマハガン -AMAHAGAN- ..... | ¥1,200 |
| ハイラントパーク .....         | ¥1,200 |
| アードベック 10 年 .....      | ¥1,200 |
| タリスカ 10 年 .....        | ¥1,200 |
| ラフロイグ 10 年 .....       | ¥1,200 |
| クルボアシェ VSOP .....      | ¥1,400 |
| グレンドロナック 12 年 .....    | ¥1,400 |
| 白州 .....               | ¥1,500 |
| 山崎 .....               | ¥1,500 |
| マッカラン 12 年 .....       | ¥1,800 |

## Other

|                   |      |
|-------------------|------|
| 生ビール .....        | ¥650 |
| ノンアルビール .....     | ¥500 |
| 樽ハイ(レモンサワー) ..... | ¥550 |

|                  |      |
|------------------|------|
| 日本酒 真澄 1 合 ..... | ¥700 |
| 日本酒 瀬澤 1 合 ..... | ¥700 |
| 焼酎 二階堂 .....     | ¥700 |
| 焼酎 黒霧島 .....     | ¥700 |
| 焼酎 鏡月 .....      | ¥700 |

## NON ALCOHOL all ¥750



フロリダ



シャーリー・テンブル



シンデレラ



サラトガ・ターラー



バージン・ブリーズ



レモネード



ブッシュキetchup

## FUU オリジナルノンアルカクテル all ¥750



オレンジ&蜜



オレンジ&蜜ソーダ



POL



POL スパークリング



ライム&GF



ライム&GF ソーダ



ココバイン



ココバインスパークリング

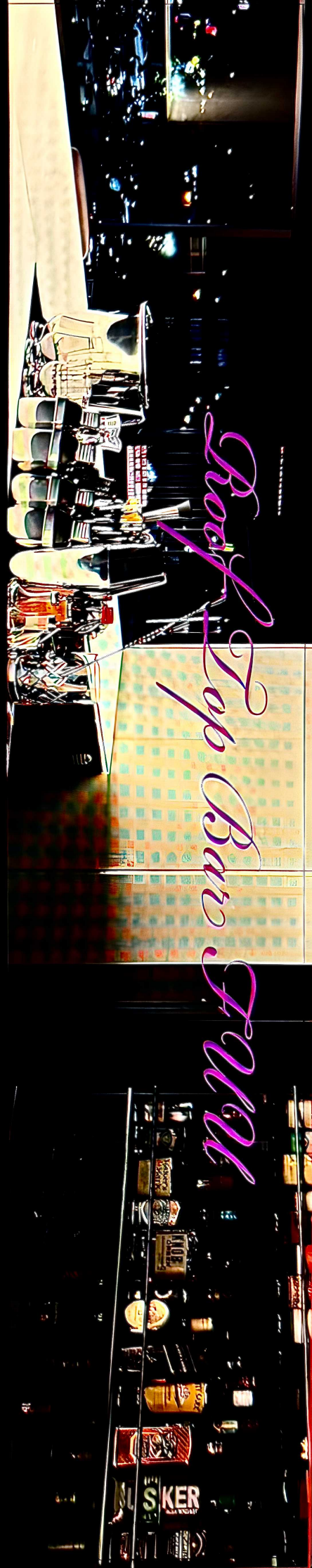
|                |      |
|----------------|------|
| 烏龍茶 .....      | ¥350 |
| オレンジジュース ..... | ¥350 |
| ジンジャーエール ..... | ¥350 |
| コーラ .....      | ¥350 |

|                    |      |
|--------------------|------|
| グレープフルーツジュース ..... | ¥350 |
| パインジュース .....      | ¥350 |

**オロポ**

サウナーに大人気。サウナ後の水分・塩分補給に最適で、何やら不思議な効果があるといわれる。お口の潤いにも効果的です。

¥450





# Free Drink Plan

## 飲み放題プラン

### 2時間 ¥3,800

## Whisky

ロック、水割り、炭酸割り（ハイボール）が選べます

●サントリー角 ●ジムビーム ●デュワーズ

●生ビール ●樽ハイ（レモンサワー）

●日本酒 真澄 1 合 ●焼酎 黒霧島 ●焼酎 鏡月

## Cocktail



ジントニック



ソルティドッグ



キューバリバー



テキーラサンライズ



ゴッドファーザー



カルーアミルク



チャイナ・ブルー



カンバリビア

## NON ALCOHOL COCKTAIL



オレンジ&杏



POL スパークリング



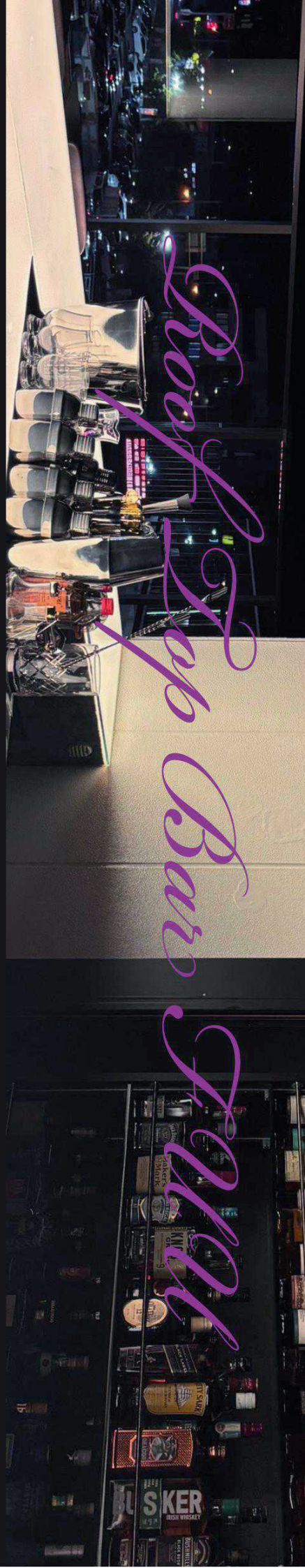
シャーリー・テンプル



バージン・ブリーズ

## Soft drink

●烏龍茶 ●オレンジジュース





# GLASS WINE



テバルド ビアンコ (白)

Glass ¥800



テバルド ロッソ (赤)

Glass ¥800

# SPARKLING WINE

ヴァン・ムスー ブリュット ヴーヴ・オーバン

約2.5杯分のサクッと楽しめるスパークリングワイン

フランス

葡萄品種: アイレン、ユニ・ブラン

辛口

200ml Bottle ¥2,700



トソ スパークリング ブリュット

フルーティーな果実感と滑らかな口当たりで様々な料理と好相性

アルゼンチン/メンドーサ

葡萄品種: シャルドネ

辛口

Bottle ¥6,000

シン ルージュ スパークリング

程よい甘みと渋みを持ったクリーミーなレッドスパークリングワイン

オーストラリア/南オーストラリア/クナワラ

葡萄品種: アイレン、ユニ・ブラン

やや辛口

Bottle ¥7,000



ヴァン・ムスー シャルドネ

華やかさとコクがありスッキリとしたエレガントな飲み口

フランス

葡萄品種: シャルドネ

辛口

Bottle ¥9,300



# WHITE WINE

## テバルド ビアンコ

さっぱりとした味わいに程よくフルーティーな果実感

イタリア/プーリア

辛口/軽め

葡萄品種: トレbbiアーノ、シャルドネ

Bottle ¥4,000



## ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシコ

後味のわずかな苦みと程よい酸味がいいアクセント

イタリア/マルケ

辛口/軽め

葡萄品種: ヴェルディッキオ、マルヴァジア

Bottle ¥4,950



## キュヴェ・ド・ラ・メゾン ブラン

南フランスらしいフルーティーでフレッシュなシャルドネ

フランス/ラングドック

辛口/やや軽め

葡萄品種: シャルドネ

Bottle ¥4,950



## ミラマン エステート・リザーヴ ソーヴィニヨン・ブラン

トロピカルなニュアンスに柑橘系を含む果実感とシャープな酸味

チリ/クリコ・ヴァレー

辛口/やや軽め

葡萄品種: ソーヴィニヨン・ブラン

Bottle ¥5,700



## レガート・ムニョス シャルドネ

まろやかでやや濃い目の果実感をすっきりとした酸味が引き締める

スペイン/ラ・マンチャ

辛口/やや重め

葡萄品種: シャルドネ

Bottle ¥6,300



## トロイ ピノ・グリージョ

桃系と柑橘系のフレッシュな香りに優しいボリューム感の飲み口

イタリア/トレンティーノ・アルト・アディジェ

辛口/やや軽め

葡萄品種: ピノ・グリージョ

Bottle ¥7,600



## パナメラ シャルドネ

リッチな樽の効いた香りに濃厚な果実味とバランス良い酸味

アメリカ/カリフォルニア

辛口/やや重め

葡萄品種: シャルドネ、他

Bottle ¥7,950



## プレジジョン ナパ・ヴァレー シャルドネ

ナパ・ヴァレーらしい濃厚で華やかな香りと重厚な果実感

アメリカ/ナパ・ヴァレー

辛口/重め

葡萄品種: シャルドネ

Bottle ¥9,900





# RED WINE

## テバルド ロッソ

軽すぎず程よい渋味と酸味のバランス良いワイン

イタリア/プーリア

辛口/やや軽め

葡萄品種: ネグロアマーロ、モンテプルチアーノ

Bottle ¥4,000



## キュヴェ・ド・ラ・メゾン ルージュ

親しみやすさのあるフルーティな味わいのメルロー

フランス/ラングドック

辛口/やや軽め

葡萄品種: メルロー

Bottle ¥4,950



## サケット ピノ・ネロ トレヴェネツィエ

軽めな飲み口ながらしっかりとした赤果実系の果実感

イタリア/ヴェネト

辛口/やや軽め

葡萄品種: ピノ・ネロ、メルロー

Bottle ¥5,700



## アルテロ

わずかなスパイシーさと程よい果実のフルーティーさが素晴らしい

スペイン/ラ・マンチャ

辛口/やや重め

葡萄品種: テンプラニーリョ、メルロー、シラー

Bottle ¥6,300



## アグアリベイ

熟した黒果実系の滑らかで綺麗な果実感が口に広がる

アルゼンチン/メンドーサ

辛口/やや重め

葡萄品種: マルベック

Bottle ¥7,600



## ナヴィゲーター カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン

濃厚な香りと長い余韻を持った深い味わいの果実感

アメリカ/カリフォルニア

辛口/重め

葡萄品種: ソーヴィニヨン・ブラン、プティ・シラー

Bottle ¥8,000



## アンスタン・ベコ

シルキーでしっかりした渋みと力強く濃いめな飲み口のボルドー

フランス/ボルドー

辛口/重め

葡萄品種: メルロー、カベルネ・フラン

Bottle ¥9,600



## バルバレスコ リゼルヴァ

リッチでエレガントな口当たりに甘やかな長い余韻が続く

イタリア/ピエモンテ

辛口/やや重め

葡萄品種: ネッビオーロ

Bottle ¥11,600





# Roof Top Bar FUU

  
UUueda

上田の夜景と風を肴に、  
贅沢な大人のひとときを。



アルコールはもちろん、  
ノンアルコールカクテルも多数  
お楽しみいただけます。



2026. **5.30** Sat. >>> **9.30** Wed.

17:00-22:45 (L.O.22:00)

※期間延長の可能性もございます

- Pre Opening -  
**5.27** Wed. - **29** Fri.

- ・ルーフトップバーのみでもご利用いただけます。
- ・ご予約なしでもご利用いただけます (予約優先制)
- ・雨天時は臨時休業となります。

ご予約は  
こちらから

