

季節のおすすめメニュー

Vegetable curry (Spring ver.)

春野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of spring vegetables.

Please enjoy it with mushroom curry sauce and Saffron Rice.

春が旬の野菜を様々な調理法でご用意したプレートとマッシュルーム入りのカレーソース、サフランライスと併せてお楽しみください。



※1日10食限定

¥4,500

Deep fried green asparagus and white asparagus
グリーンアスパラ、ホワイトアスパラのフリット
チーズ風味

Grilled turnip, Marinated tomato
蕪のグリル トマトのマリネ

Steamed cauliflower and bell pepper
カリフラワーとパプリカのエチュベ
コリアンダー クミンの香り

Boiled bamboo shoot, Onion ring
筍コンソメ煮 オニオンリングフライ

Sauteed canola flower
菜の花ペペロンチーノ風

Carrot and orange salad
人参のオレンジマリネ

Roasted potato
ジャガイモのロースト ローズマリー風味

Boiled snap pea
スナップエンドウのバターブイヨン煮

Pickled lotus root and Japanese radish
蓮根、紅芯大根のピクルス

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ



小松菜を使用したシーザーサラダ。
半熟卵と一緒に
シャキシャキとした食感をお楽しみください。

¥2,000

Half-size ¥1,400

Tomato and Bocconcini salad
トマトとボッコネチーニのサラダ



トマトとオレンジ、ボッコネチーニチーズを
ホテルオリジナルトマトのドレッシングと
バジルオイルで和えました。
さっぱりとした味わいをお楽しみください。

¥2,100



Cascade lunch set

選べる洋食セット
カスケードセレクトランチ

人気の洋食からお好きな料理を二品お選びいただけます。
サラダ、スープと一緒にお楽しみください。

Tomato and Bocconcini salad
トマトとボッコネチーニのサラダ

Soup of the day or Beef clear soup(+700)
本日のポタージュ または コンソメスープ(+700)

Please choose two main dishes
下記より二品お選びください

Crabmeat croquette, Sauteed scallop Provence style,
Hamburger steak, Beef stroganoff
蟹クリームコロケ、帆立貝のプロヴァンス風
ハンバーグステーキ、牛肉のサワークリーム和え

Bread or Rice
パン または ライス

Coffee
コーヒー

¥7,900

Grilled Japanese black wagyu(beef) sirloin【Kanagawa pref.】, Wasabi 【Izu Shizuoka pref.】

神奈川県産黒毛和牛サーロイングリル伊豆山葵添え 200g



地元産の黒毛和牛を入荷しました。
伊豆山の山葵が肉の旨味を更に引き立てます。

¥13,000

Classic Lunch

クラシックランチ

Smoked salmon
スモークサーモン レモンとケッパー添え

Soup of the day or Beef clear soup (extra charge¥700)
本日のポタージュ または コンソメスープ(+¥700)

Rainbow trout Fujiya style (TERIYAKI)

虹鱒富士屋風

Please choose one main dish.

メインディッシュを1品お選びください

Chicken curry

チキンカレー

Beef curry

ビーフカレー

Upgrade to the dish below is available with additional 600 yen.
下記のお料理は¥600の追加料金にて承ります。

Crabmeat curry

蟹カレー

Seafood curry

海の幸取合せカレー

Hashed beef and rice

ハヤシライス富士屋風

Custard pudding a la mode

プリンアラモード

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Seafood salad, Sakura flavored vinaigrette
海の幸マリネ サラダ仕立て 桜風味のヴィネグレット

Soup of the day or Beef clear soup
本日のポタージュ または コンソメスープ

Steamed Spanish mackerel with ravigote, butter sauce
鱈のブレゼ ラヴィゴット添え ブールブランソース

Sauteed beef loin, shallot and red wine sauce

国産牛ロース肉のポワレ
エシャロット入り赤ワインソース

Cabbage and whitebait salad

春キャベツとシラスのサラダ

Panna cotta with vanilla ice cream, orange and mint sauce

パンナコッタとバニラアイス
オレンジ・ミントのソース

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Curry, Spaghetti, Sandwich

カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Chicken curry
チキンカレー

¥3,600

Beef curry
ビーフカレー

¥4,300

Crabmeat curry
蟹カレー

¥5,000

Seafood curry
海の幸取合せカレー

¥5,000

Pork cutlet curry
ポークカツカレー

¥4,500

Hashed beef and rice
ハヤシライス富士屋風

¥5,000

Omelette and rice
オムライス

¥2,800

Shrimp rice Fujiya style
海老ライス 富士屋風

¥2,800

Curry-flavored crabmeat rice
蟹ピラフ カレー風味

¥3,200

Spaghetti vegetable tomato sauce
スパゲッティ ベジタブル トマトソース

¥2,300

Spaghetti Fisherman's Wharf
スパゲティ フィッシャーマンズワーフ

¥3,800

Spaghetti napolitane
スパゲティ ナポリタン

¥3,800

Assorted sandwich
取合せサンドウィッチ

¥2,900

Fujiya clubhouse sandwich
富士屋クラブハウスサンドウィッチ

¥3,300

Hamburger sandwich
ハンバーグサンドウィッチ

¥3,600

Pork cutlet sandwich
ポークカツサンドウィッチ

¥4,000

Tuna steak sandwich
マグロのステーキサンドウィッチ

¥4,100

Steak sandwich
国産牛ステーキサンドウィッチ

¥6,800

*当ホテルではメバチマグロを使用しております。

Lunch set A
With Salad, Coffee

セットメニューA
(サラダ、コーヒー付き)

¥1,600

Lunch set B
With Soup, Coffee

セットメニューB
(本日のスープ、コーヒー付き)

¥1,800

Lunch set C
With Soup, Salad, Coffee

セットメニューC
(本日のスープ、サラダ、コーヒー付き)

¥2,400

Upgrade to Beef clear soup is available with additional 700 yen.
*コンソメスープへの変更は¥700の追加料金にて承ります。

Frozen Beef curry and Beef stew are available for take away to enjoy the restaurant taste at home in Japan. Please ask the staff if you need more information.



レストランの味をそのままお楽しみいただけるよう、ビーフカレー、ビーフシチューは冷凍にて販売しております。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

Appetizer / Side dish

前菜 / サイドディッシュ

Pate de campagne
パテ ド カンパーニュ ¥2,000

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ ¥2,000
Half-size ハーフサイズ ¥1,400

Ⓞ Smoked salmon
スモークサーモン ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

ⓋⓄ Tomato and Bocconcini salad
トマトとボッコネーニのサラダ ¥2,100

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

ⓋⓄ Combination salad
コンビネーションサラダ ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

ⓋⓄ Pickled Vegetables
野菜のピクルス ¥ 900

ⓋⓄ French Fry
フレンチフライ ¥ 900

ⓋⓄ Marinated olive
オリーブのマリネ ¥1,200

ⓋⓄ Mashed potato
マッシュポテト ¥1,200

Soup

スープ

Soup of the day ⓋⓄ Soup for vegan is available
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可 ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

Ⓞ Beef clear soup
コンソメスープ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Tomato gratin soup with egg
玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ ¥2,300

Main dish

メインディッシュ

ⓋⓄ Assorted vegetables, Tomato sauce
7種の野菜盛り合わせ トマトソース ¥1,600

Rainbow trout Fujiya style (TERIYAKI)
虹鱒富士屋風 ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)
蟹クリームコロッケ ¥4,300
トマトソース または タルタルソース
Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Sauteed scallop, Provence style
ホタテ貝のプロヴァンス風 ¥3,600

Seafood coquille gratin
シーフードコキールグラタン ¥3,800

Chicken cutlet
チキンカツレット メリーランド風 150g ¥2,800

Veal cutlet, spaghetti
仔牛のカツレット スパゲッティ添え 100g ¥3,900

Hamburger steak
ハンバーグステーキ 180g ¥4,100

Ⓞ Beef stroganoff
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え 120g ¥4,500

Beef stew
ビーフシチュー 120g ¥6,200

Ⓞ Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
牛サーロインのステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 200g ¥6,500

Ⓞ Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 120g ¥7,600
60g ¥5,300

Bread
パン ¥ 700

Ⓞ Rice
ライス ¥ 600

Ⓞ Gluten free Menu
Ⓥ Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.
Ⓥ Vegan Menu...Contains no animal products.

グルテンフリー対応メニュー
ベジタリアン対応メニュー...卵、乳製品は使用しております。
ヴィーガン対応メニュー...動物由来の原材料を用いない料理としております。
五葷“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

Seasonal Dessert 季節のデザート



Panna cotta with vanilla ice cream, orange and mint sauce
パンナコッタとバニラアイス オレンジ・ミントのソース
¥1,100

Dessert

デザート



Apple pie a la mode
アップルパイアラモード
¥1,600



Pudding a la mode
プリンアラモード
¥1,400



Apple pie
アップルパイ
¥1,000



Custard pudding
カスタードプリン
¥900



Chocolate nuts sundae
チョコレートナッツサンデー
¥950

Vanilla Ice cream
バニラアイスクリーム
¥800

Sherbet
シャーベット各種
¥800

Beverage

お飲み物

Coffee		Tea	
コーヒー	¥1,200	紅茶	¥1,200
Espresso		Herb tea	
エスプレッソ	¥1,100	ハーブティ	¥1,200
Espresso(double)		Cafe latte	
エスプレッソ (ダブル)	¥1,300	カフェラテ	¥1,400

The above amount includes service charge and consumption tax.

上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。