

# Seasonal recommendations



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、スープと一緒に楽しみください。

Chicken, apple and celery salad  
チキン、アップル、セロリのサラダ

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)

Please choose two main dishes among below

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

【Half-size(100g) ¥9,100】

# 季節のおすすめメニュー

Vegetable curry (Autumn version)

## 秋野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Autumn vegetables.

Please enjoy it with mushroom curry sauce and mixed grain rice.

秋野菜を中心に様々な調理法でご用意した野菜プレートとマッシュルーム入りのカレーソース  
国産六穀米を併せてお楽しみください。



※1日10食限定

¥4,500

Turnip and chrysanthemum  
marinated with honey and lemon  
蕪と菊花のはちみつレモンマリネ  
Carrot Rapé (carrot and orange salad)  
キャロットラペ  
Maitake mushroom, chrysanthemum and  
ginkgo frites  
舞茸・春菊・銀杏のフリット  
Roasted persimmon, clove flavor  
柿のロースト クロブ風味  
Potato and purple cabbage salad  
ジャガイモと紫キャベツのサラダ  
Spiced roasted squash, burdock confit  
南瓜のスパイスロースト、牛蒡のコンフィ  
Sweet potato, cinnamon flavor  
さつまいものシナモン風味  
Sauteed yam, sweet potato chip  
長芋のソテー、さつまいものイチョウチップ  
Grilled shiitake mushroom, red chicory,  
pickled red core radish  
椎茸のグリル、赤アンディープ、紅芯大根のピクルス

Chicken, apple and celery salad

## チキン、アップル、セロリサラダ

～チキンウォルドフサラダ～



ウォルドフサラダは、りんご、ナッツ、セロリをマヨネーズベースの  
ドレッシングであえるのが定義。

富士屋ホテルではこれにローストチキンを加えて、  
食べ応えのある一皿に仕上げています。

¥1,400

# 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

Marinated duck, persimmon and orange salad  
鴨のマリネ 柿とオレンジのサラダと共に

Squash cream soup or Beef clear soup (extra charge¥700)  
かぼちやのポタージュ または コンソメスープ (+¥700)

Sauteed *Kunugi* trout (from Fujinomiya) with broccoli and olive, butter sauce  
富士宮産くぬぎ鱒のミ・キュイ ブロッコリーと  
オリーブ添え ブールブランソース

Sauteed beef loin with mushrooms, balsamic sauce  
国産牛ロースのポワレ 茸添え バルサミソース

Potato and macaroni salad  
ポテトとマカロニのサラダ

Chestnut cream with vanilla ice cream, coffee sauce  
モンブランクリームとバニラアイス  
コーヒーソースと共に

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

ⓐ ⓑ Tomato and Bocconcini salad  
トマトとボッコネーニのサラダ

¥2,100

Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Assorted hors d'oeuvres  
オードヴル盛り合わせ

¥3,200

ⓐ ⓑ Combination salad  
コンビネーションサラダ

¥1,100

Half-size ハーフサイズ ¥2,200

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

ⓐ Beef clear soup  
コンソメスープ

¥2,300

Half-size ハーフサイズ ¥1,000

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

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)  
蟹クリームコロッケ

Half-size ハーフサイズ ¥1,800

トマトソース または タルタルソース ¥4,300

Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Sautéed 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 with bacon  
チキンカツレツ メリーランド風

150g ¥2,800

Veal cutlet, spaghetti  
仔牛のカツレツ สปา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.

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

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。

Seasonal Dessert 季節のデザート



Chestnut cream with vanilla ice cream, coffee sauce  
 モンブランクリームとバニラアイス コーヒーソースと共に  
 ¥1,100

Dessert

デザート



Apple pie a la mode  
 アップルパイアラモード  
 ¥1,800



Pudding a la mode  
 プリンアラモード  
 ¥1,400



Apple pie  
 アップルパイ  
 ¥1,200



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	¥1,400	紅茶	¥1,400
Espresso		Herb tea	
エスプレッソ	¥1,400	ハーブティ	¥1,400
Espresso(double)		Cafe latte	
エスプレッソ (ダブル)	¥1,600	カフェラテ	¥1,600

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。