

Classic Lunch
クラシックランチ

Amuse

Amuse-bouche
一口のお愉しみ

Soup of the day

Potage du jour
本日のポタージュ

Rainbow trout Fujiya style
Truite arc-en-ciel à la Fujiya
虹鱒富士屋風

Beef stew Fujiya style
Rougôut de bœuf à la Fujiya

オールドファッション ビーフシチュー イン キャセロール

Pudding à la mode
Crème caramel à la mode
プリンアラモード

¥8,000

Smoked Spanish mackerel and colorful radish, beetroot sauce
Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave
寒鯖の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース

Turnip soup or beef clear soup

Soupe de navets ou Consommé
蕪のスープ または コンソメスープ

Rainbow trout Fujiya style
Truite arc-en-ciel à la Fujiya
虹鱒富士屋風

Roasted beef tenderloin and cauliflower, red wine sauce
Entrecôte de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge
国産牛ロース肉とカリフラワーのロティ
赤ワインソース

Pudding à la mode, strawberry decoration
Crème caramel à la mode aux fraises
季節のプリンアラモード 苺飾り

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥10,000

Carrot mousse with salmon roe and consommé jelly
Mousse de carottes et œufs de saumon à la gelée de consommé
人参のムース いくら添え コンソメジュレと共に

Smoked Spanish mackerel and colorful radish, beetroot sauce
Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave
寒鯖の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース

Turnip soup or beef clear soup
Soupe de navets ou Consommé

蕪のスープ または コンソメスープ

Sauteed cod with surf clam, clam stock sauce
Morue poêlée avec coque "hokkigai" sauce coquillage
鱈のポワレ 北寄貝添え ソースコキヤージュ

Granite
Granité
お口直しのグラニテ

Roasted beef loin and cauliflower, red wine sauce
Entrecôte de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge
国産牛ロース肉とカリフラワーのロティ
赤ワインソース

Pudding à la mode, strawberry decoration
Crème caramel à la mode aux fraises
季節のプリンアラモード 苺飾り

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥14,000

Carrot mousse with salmon roe and consommé jelly
Mousse de carottes et œufs de saumon à la gelée de consommé
人参のムース いくら添え コンソメジュレと共に

Smoked Spanish mackerel and colorful radish, beetroot sauce
Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave
寒鯖の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース

Turnip soup or beef clear soup
Soupe de navets ou Consommé

蕪のスープ または コンソメスープ

Abalone steak with black Maitake mushroom, shallot confit in butter sauce
Steak d'ormeau aux champignons "maitake noires" sauce beurre blanc aux échalotes confites
鮑のステーキ 黒舞茸添え
エシャロットコンフィのバターソース

Granite
Granité
お口直しのグラニテ

Roasted beef tenderloin and cauliflower, red wine sauce
Filet de bœuf et chou-fleur rôti sauce au vin rouge
国産牛フィレ肉とカリフラワーのロティ 赤ワインソース

Fruits flambees
Fruits flambées
フルーツフランベ (ワゴンサービス)

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥18,000

All courses include bread, coffee or tea or herbal tea

※すべてのコースに パン、コーヒー または 紅茶 または ハーブティーが付きます。

Appetizer

<p><i>Smoked salmon</i> ㊄ <i>Saumon fumé</i> スモークサーモン</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ</p>	<p>¥2,600</p> <p>¥1,800</p>	<p><i>Smoked Spanish mackerel and colorful radish, beetroot sauce</i> <i>Scombre fumé et radis coloré marinés sauce betterave</i> 寒鱈の燻製と彩り大根のマリネ ビーツソース</p>	<p>¥2,900</p>
<p><i>Pate an clute with salad</i> <i>Pâté en croûte avec salade</i> パテ・アンクルート サラダ添え</p>	<p>¥3,200</p>	<p><i>Assorted appetizer</i> <i>Petites entrées variées</i> オードブル盛り合わせ</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ</p>	<p>¥3,800</p> <p>¥2,600</p>

Soup

<p><i>Turnip soup</i> ㊄ <i>Soupe de navets</i> 蕪のスープ</p>	<p>¥1,600</p>	<p><i>Beef clear soup</i> ㊄ <i>Consommé</i> コンソメスープ</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ</p>	<p>¥2,300</p> <p>¥1,700</p>
--	---------------	--	-----------------------------

Sea food

<p><i>Rainbow trout Fujiya style</i> <i>Truite arc-en-ciel à la Fujiya</i> 虹鱈富士屋風</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ</p>	<p>¥2,600</p> <p>¥1,800</p>	<p><i>Sauteed cod with surf clam, clam stock sauce</i> <i>Morue poêlée avec coque "hokkigai" sauce coquillage</i> 鱈のポワレ 北寄貝添え ソースコキヤージュ</p> <p style="text-align: right;">Half-size ハーフサイズ</p>	<p>¥3,400</p> <p>¥2,400</p>
<p><i>Abalone steak with black Maitake mushroom, shallot confit in butter sauce</i> <i>Steak d'ormeau aux champignons "maitake noires" sauce beurre blanc aux échalotes confites</i> 鮑のステーキ 黒舞茸添え エシャロットコンフィのバターソース</p>	<p>¥6,200</p>	<p><i>Japanese spiny lobster, American sauce, tarragon flavor</i> <i>Langouste poêlée sauce américaine à l'estragon</i> 伊勢海老のポワレ ソースアメリカーナ エストラゴン風味</p>	<p>¥12,000</p>

Meat

<p><i>Beef stew Fujiya style</i> <i>Rougôut de bœuf à la Fujiya</i> オールドファッション ビーフシチュー イン キャセロール</p>	<p>¥6,200</p>	<p><i>Beef loin steak with jumbo mushroom, port wine sauce</i> ㊄ <i>Entrecôte grillée avec champignons grand sauce porto</i> 国産牛ロースグリル ポットベラ添え 赤ワインソース 200g</p>	<p>¥6,500</p>
<p><i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, port wine sauce</i> ㊄ <i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce porto</i> 国産牛フィレ肉のロティポットベラ添え 赤ワインソース 120g 60g</p>	<p>¥7,600</p> <p>¥5,300</p>	<p><i>Beef tenderloin and foie gras truffle sauce</i> ㊄ <i>Filet de bœuf foie gras sauce aux truffe</i> 国産牛フィレ肉 フォアグラ添え トリュフソース 120g 60g</p>	<p>¥12,000</p> <p>¥8,100</p>

Vegetables

<p><i>Vegan Pottage</i> ㊄ ㊄ <i>Potage végétalien</i> ヴィーガンポタージュ</p>	<p>¥1,600</p>	<p><i>Green salad</i> ㊄ ㊄ <i>Salade verte</i> グリーンサラダ</p>	<p>¥1,800</p>
<p><i>7 kinds of grilled vegetables in Romesco sauce</i> ㊄ ㊄ <i>7 sortes légumes grillés sauce romesco</i> 7種焼き野菜 ロメスコソース</p>	<p>¥1,600</p>	<p><i>Mashed potato</i> ㊄ ㊄ <i>Purée de pomme de terre</i> マッシュポテト</p>	<p>¥1,200</p>
<p><i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i> ※Salad for vegan or vegetarian is available ㊄ ㊄ <i>Potage végétalien</i> 彩り野菜の前菜盛合せ *ヴィーガン/ベジタリアン対応可</p>	<p>¥2,700</p> <p>【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,900</p>		

㊄ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

㊄ Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products. ベジタリアン対応メニュー 卵、乳製品を使用しております。

㊄ Vegan Menu Contains no animal products. 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。

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

Desserts

-Seasonal recommendations-



Pudding à la mode, strawberry decoration
Crème caramel à la mode aux fraises
 季節のプリンアラモード 苺飾り
 ¥2,000



Gateau Opera with raspberry
Gâteau Opéra aux framboises
 ガトーオペラ フランボワーズ添え
 ¥2,000

Vanilla Ice Cream (G)

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet (G)(V)

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets (G)(V)

Fruits de saison et sorbet

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette

Crepe suzette

クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Fruits flambees

Fruits flambées

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Cheese

Blue cheese_Atelier de Fromage, Nagano pref

Fromage bleu

ブルーチーズ / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

青カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Camembert_Atelier de Fromage, Nagano pref

Camembert

カマンベール / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

白カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Grana di ezo_Fattoria Bio, Hokkaido

Grana di ezo

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアバイオ北海道

ハードタイプ

1 piece 10g

¥800

Assorted cheese, dry fruits and honey

Plateau de Fromages Servi avec Fruits Secs

国産チーズ 3 種盛り合わせ ドライフルーツと蜂蜜添え

¥2,100

Beverage

Coffee

Café

コーヒー

¥1,400

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,400

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,600

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,600

(V) Vegan Menu Contains no animal products. 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。

(G) Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

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。