

## Cascade Lunch

カスケードランチ

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  
本日のポタージュ または コンソメスープ

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

## Select Lunch

セレクトランチ

Spring cabbage and chicken "pressé" Stained Glass Style  
春キャベツと若鶏のプレッセ  
ステンドグラス仕立て

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

-----  
Please choose one main dish.  
メインディッシュを1品お選びください

Sauteed Norwegian salmon, fermented butter and tomato sauce  
ノルウェーサーモンのポワレ  
発酵バターのトマトソース

or  
または

Hamburger steak, Mushroom Sauce  
ハンバーグステーキ マッシュルームソース

-----  
Coffee, Tea or Herb Tea  
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

## 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

Spaghetti vegetable tomato sauce <sup>(Vg)</sup>  
スパゲティ ベジタブル トマトソース

¥2,300

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

Steak sandwich  
国産牛ステーキサンドウィッチ

¥6,800

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

## Appetizer / Side dish

## 前菜 / サイドディッシュ

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 ㊄ ¥2,600  
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Assorted hors d'oeuvres  
オードブル盛り合わせ ¥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 ㊄㊄ ¥1,100  
Half-size ハーフサイズ ¥700

Potato salad  
ポテトサラダ ¥950

French Fry  
フレンチフライ ㊄ ¥900

Pickled Vegetables  
野菜のピクルス ㊄㊄ ¥900

Mashed potato  
マッシュポテト ㊄㊄ ¥1,200

Marinated olive  
オリーブのマリネ ㊄㊄ ¥1,200

## Soup

## スープ

Soup of the day ㊄ 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 ㊄ ¥2,300  
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Zuppa alla Pavese (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 ㊄㊄ ¥1,600

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

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

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

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

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

Chicken cutlet with bacon  
チキンカツレツ メリーランド風 150g ¥2,800

Beef stroganoff  
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え ㊄ 120g ¥4,500

Hamburger steak, Mushroom Sauce  
ハンバーグステーキ マッシュルームソース 180g ¥4,100

Beef stew  
ビーフシチュー 120g ¥6,200

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 ㊄ 120g ¥7,600

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 ㊄ トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 200g ¥7,300

Bread  
パン ¥700

Rice  
ライス ㊄ ¥600

㊄ Gluten free Menu

㊄ Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.

㊄ 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。

五臓“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あざつきなど)を使用しております。

Vegetable curry (Spring version)

## 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。



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, Carrot and orange salad

蕪のグリル、トマトのマリネ、人参のオレンジマリネ

Steamed cauliflower and bell pepper

カリフラワーとパプリカのエチューベ コリアンダー クミンの香り

Boiled bamboo shoot, Onion ring, Sauteed canola flower

筍、オニオンリングフライ、菜の花ペペロンチーノ風

Roasted potato, Boiled snap pea

ジャガイモのロースト ローズマリー風味、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

※1日10食限定

¥4,500

## Seasonal Dessert 季節のデザート

Chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry sauce  
ガトーショコラとバニラのアイスクリーム、メルバソース  
¥1,100

### Dessert

### デザート



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



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。