

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

Spring onion mousse with edible flowers, grissini
Mousse aux oignons doux à la fleur et grissino
新玉ねぎのムースとエディブルフラワー
グリッシーニ添え

Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad
Truite de Kunugi mariné à l'aneth aux légumes de printemps
くぬぎ鱒のマリネ アネット風味 春野菜サラダ

Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ

Braised sea bream with spring cabbage and saffron sauce
Dorade braisée au chou de printemps sauce au safran
真鯛のブレゼ 春キャベツ添え サフランソース

Roasted beef loin with bamboo shoot and green asparagus,
Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Entrecôte de bœuf rôti
aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛ロース肉のロティ
筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデザート

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥14,000

Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad
Truite de Kunugi marine à l'aneth aux légumes de printemps
くぬぎ鱒のマリネ アネット風味 春野菜サラダ

Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ

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

Roasted beef loin with bamboo shoot and green asparagus,
Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Entrecôte de bœuf rôti
aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛ロース肉のロティ
筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデザート

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥10,000

Spring onion mousse with edible flowers, grissini
Mousse aux oignons doux à la fleur et grissino
新玉ねぎのムースとエディブルフラワー
グリッシーニ添え

Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad
Truite de Kunugi mariné à l'aneth aux légumes de printemps
くぬぎ鱒のマリネ アネット風味 春野菜サラダ

Roasted carrot and cumin soup or beef clear soup
Soupe de carottes rôties au cumin ou Consommé
ロースト人参とクミンのスープ または コンソメ

Abalone steak, Wakame seaweed and green peas, butter sauce
Steak d'ormeau aux petits pois à la française et wakamé
sauce beurre blanc
鮑のステーキ 若芽とプチポワフランセーズ
ブルブランソース

Roasted beef tenderloin with bamboo shoot and green asparagus,
Béarnaise sauce (egg yolk and herb sauce)
Filet de bœuf rôti aux pousses de bambou et asperges sauce béarnaise
国産牛フィレ肉のロティ
筍とグリーンアスパラガス ベアルネーズソース

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

Smoked salmon ㊄ Saumon fumé スモークサーモン	¥2,600	Marinated Kunugi trout with dill flavor, spring vegetables salad Truite de Kunugi marine à l'aneth aux légumes de printemps くぬぎ鱒のマリネ アネット風味 春野菜サラダ	¥2,900
Half-size ハーフサイズ	¥1,800		
Seafood salad, plum and beet sauce and myoga (Japanese ginger) and vinegar sauce Salade de fruits de mer purée de betteraves à la prunes séchée sauce ravigote à la myoga gingembre 海の幸のサラダ 梅ビーツのピュレと 茗荷ピクルスのラヴィゴットソース	¥3,200	Assorted appetizer Petites entrées variées オードブル盛り合わせ	¥3,800
		Half-size ハーフサイズ	¥2,600

Soup

Roasted carrot and cumin soup ㊄ Soupe de carottes rôties au cumin ロースト人参とクミンのスープ	¥1,600	Beef clear soup ㊄ Consommé コンソメ	¥2,300
		Half-size ハーフサイズ	¥1,700

Sea food

Rainbow trout Fujiya style Truite arc-en-ciel à la Fujiya 虹鱒富士屋風	¥2,600	Braised sea bream with spring cabbage and saffron sauce Dorade braisée au chou de printemps sauce au safran 真鯛のブレゼ 春キャベツ添え サフランソース	¥3,400
Half-size ハーフサイズ	¥1,800	Half-size ハーフサイズ	¥2,400
Abalone steak with black Maitake mushroom, shallot confit in butter sauce Steak d'orveau aux petits pois à la française et wakamé sauce beurre blanc 鮑のステーキ 若芽とプティポワフランセーズ ブルブランソース	¥6,200	Japanese spiny lobster, green peas and butter sauce Langouste poêlée aux petits pois à la française sauce beurre blanc 伊勢海老のポワレ プティポワフランセーズ ブルブランソース	¥12,000

Meat

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	¥6,200	Beef loin steak with jumbo mushroom, mader sauce ㊄ Entrecôte grillée avec champignons grand sauce madère 国産牛ロースグリル ポットベラ添え マデラソース	200g ¥7,300
Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Madera sauce ㊄ Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce madère 国産牛フィレ肉のロティポットベラ添え マデラソース	120g ¥7,600 60g ¥5,300	Beef tenderloin and foie gras Périgueux sauce ㊄ Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux 国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース	120g ¥12,000 60g ¥8,100

Vegetables

Vegan Pottage ㊄ ㊄ Potage végétalien ヴィーガンポタージュ	¥1,600	Green salad ㊄ ㊄ Salade verte グリーンサラダ	¥1,800
Mashed potato ㊄ ㊄ Purée de pomme de terre マッシュポテト	¥1,200	Steamed spring vegetables with romesco sauce ㊄ ㊄ Cocotte de légumes de printemps sauce romesco 春野菜のココット ロメスコソース	¥2,000
Seasonal vegetable Hors d'oeuvre ※Salad for vegan or vegetarian is available ㊄ ㊄ Hors-d'œuvre variés de légumes 彩り野菜の前菜盛合せ *ヴィーガン/ベジタリアン対応可	¥2,700		
	【Half-size ハーフサイズ】		¥1,900

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.

㊄ Vegan Menu Contains no animal products.

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

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。

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。

Desserts

-Seasonal recommendations-



Pistachio dacquoise (mixed dough with almond and meringue), berries

Dacquoise à la pistache aux fruits rouges

ピスタチオのダックワーズ ベリー添え

¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄ ㊄v

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets ㊄ ㊄v

Fruits de saison et sorbet

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Fruits flambees

Fruits flambées

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

Crepe suzette(for 2persons)

Crepe suzette (pour 2 personnes)

クレープシュゼットフランベ(2名様より) (ワゴンサービス)

1名様 ¥4,200

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

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。

㊄ 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。