



Classic Lunch
クラシックランチ
¥8,000-



Lunch Course
ランチコース
¥10,000-



Lunch Course
ランチコース
¥14,000-



Lunch Course
ランチコース
¥18,000-

写真はイメージです。

Classic Lunch
クラシックランチ

Amuse
Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Soup of the day
Potage du jour
本日のポタージュ

Steamed sea bream, White wine sauce
Filet de daurade Dugléré
真鯛のデュグレレ風

Beef stew Fujiya style
Rougout 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

Red bell pepper mousse with grilled vegetables, sweet shrimp
Mousse de poivrons rouges et escalivada aux crevettes
パプリカのムースとエスカリバーダ 甘エビ添え

Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce
Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte
鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

Cold corn cream soup with tomato foam or beef clear soup
Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé
とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に
または コンソメ

Sauteed Japanese sea perch, Choron sauce (herb flavored egg and butter sauce)
Bar poêlé sauce Choron
スズキのポワレ ショロンソース

Roasted beef loin, sliced zucchini and vegetables, mustard sauce
Entrecôte de bœuf rôti aux courgettes et légumes sauce à la moutarde
国産牛ロース肉のロティ
ズッキーニのスライスと野菜添え ソースムータルド

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥14,000

Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce
Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte
鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

Cold corn cream soup with tomato foam or beef clear soup
Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé
とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に
または コンソメ

Steamed sea bream, White wine sauce
Filet de daurade Dugléré
真鯛のデュグレレ風

Roasted beef loin, sliced zucchini and vegetables, mustard sauce
Entrecôte de bœuf rôti aux courgettes et légumes sauce à la moutarde
国産牛ロース肉のロティ
ズッキーニのスライスと野菜添え ソースムータルド

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥10,000

Red bell pepper mousse with grilled vegetables, sweet shrimp
Mousse de poivrons rouges et escalivada aux crevettes
パプリカのムースとエスカリバーダ 甘エビ添え

Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce
Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte
鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース

Cold corn cream soup with tomato foam or beef clear soup
Soupe au maïs froide avec écume de tomates ou Consommé
とうもろこしの冷製スープ トマトの泡と共に
または コンソメ

Abalone steak and grilled eggplant with vinegar sauce
Steak d'ormeau aux aubergines grillées sauce ravigote
鮑のステーキと焼き茄子 ラヴィゴットソース

Roasted beef tenderloin, sliced zucchini and vegetables, mustard sauce
Filet de bœuf rôti aux courgettes et légumes sauce à la moutarde
国産牛フィレ肉のロティ
ズッキーニのスライスと野菜添え ソースムータルド

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

<i>Smoked salmon</i> ㊿ <i>Saumon fumé</i> スモークサーモン	¥2,600	<i>Smoked bonito and summer vegetables, green gazpacho(cucumber) sauce</i> <i>Bonite fumé et légumes d'été sauce gazpacho verte</i> 鰹の燻製と夏野菜 グリーンガスパチョソース	¥2,900
<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥1,800		
<i>Cold meat pie with pickled summer vegetables, rhubarb confit</i> <i>Pâté en croûte avec pickles de légumes d'été, confiture de rhubarbe</i> パテ・アン・クルート 夏野菜のピクルス	¥3,000	<i>Assorted appetizer</i> <i>Petites entrées varies</i> オードブル盛り合わせ	¥3,800
<i>Half-size ハーフサイズ</i>		<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥2,600

Soup

<i>Cold corn cream soup with tomato foam</i> ㊿ <i>Soupe au maïs froide avec écume de tomates</i> とうもろこしの冷製スープ	¥1,600	<i>Beef clear soup</i> ㊿ <i>Consommé</i> コンソメ	¥2,300
<i>Half-size ハーフサイズ</i>		<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥1,700

Sea food

<i>Sauteed Japanese sea perch, Choron sauce (herb flavored egg and butter sauce)</i> <i>Bar poêlé sauce Choron</i> スズキのポワレ ショロンソース	¥3,400	<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i> <i>Filet de daurade Dugléré</i> 真鯛のデュグレ風	¥3,400
<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥2,400		
<i>Abalone steak and grilled eggplant with vinegar sauce</i> <i>Steak d'ormeau aux aubergines grillées sauce ravigote</i> 鮑のステーキと焼き茄子 ラヴィゴットソース	¥6,200	<i>Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style</i> <i>Langoust thermidor</i> 伊勢海老のグラタン テルミドール風	¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i> <i>Rougoût 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	¥6,200	<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, madera sauce</i> ㊿ <i>Entrecôte grillée avec champignons grand sauce madère</i> 国産牛ロースグリル ポットベラ添え	200g	¥7,300
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Madera sauce</i> ㊿ <i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce madère</i> 国産牛フィレ肉のロティポットベラ添え	120g	¥7,600		
	60g	¥5,300		
			120g	¥12,000
			60g	¥8,100

Vegetables

<i>Vegan Pottage</i> ㊿㉿ <i>Potage végétalien</i> ヴィーガンポタージュ	¥1,600	<i>Green salad</i> ㊿㉿ <i>Salade verte</i> グリーンサラダ	¥1,800
<i>Mashed potato</i> ㊿㉿ <i>Purée de pomme de terre</i> マッシュポテト	¥1,200	<i>Steamed summer vegetables with romesco sauce</i> ㊿㉿ <i>Cocotte de légumes de d'été avec sauce romesco</i> 夏野菜のココット ロメスコソース	¥2,000

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre ※Salad for vegan or vegetarian is available ㉿㉿

Hors-d'oeuvre 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

㊿ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

㉿ 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。

㉿ 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.)

五韮“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-



Cantaloupe soup and sherbet, fromage blanc mousse and champagne jelly

Soupe glacée de melon et sorbet mousseline de fromage blanc avec champagne en gelée

メロンのスープとソルベ フロマージュブランのムース シャンパンジュレ添え
¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄ ㊄g

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets ㊄ ㊄g

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 (Two orders minimum)

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(per person) ¥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



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。



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.

Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.

上記の金額には消費税、サービス料が含まれております