Lumière ～ルミエール～

￥10,000-

Éclat ～エクラ～

￥14,000-

写真はイメージです。

Seasonal recommendations

Sauteed Japanese chicken【Shizuoka perf.】
and mushroom

富士の鶏と茸のソテー

Served with BBQ sauce, garlic sauce,
grated ginger, wasabi

バーベキューソース、和風ガーリックソース、
おろししょうが、わさびを添えて

¥4,500

Sauteed Norwegian salmon and mushroom

ノルウェーサーモンのポワレと
茸のソテー

Served with tartar sauce, garlic sauce,
grated ginger, wasabi

タルタルソース、和風ガーリックソース、
おろししょうが、わさびを添えて

¥4,800

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

¥13,000
【Half-size(100g) ¥9,100】

季節のおすすめメニュー

Beef clear soup with matsutake mushroom
松茸コンソメ

黄金色に輝くコンソメスープは
富士屋ホテル自慢の料理です。
コンソメと松茸の香りをお楽しみください。

￥2,800

Beef clear soup with matsutake mushroom, Coffee Set
松茸コンソメ、コーヒーセット

￥3,300

Beef clear soup with matsutake mushroom, Salad, Coffee Set
松茸コンソメ、サラダ、コーヒーセット

￥4,000

Onion gratin soup with matsutake mushroom
松茸オニオングラタンスープ

古くは『玉葱入壺焼スープ』の名称で
1930 年代のレシピノートに記載されている
オニオングラタンスープ。
松茸を加えた特別メニューを是非お召し上がりください。

￥2,800

Onion gratin soup with matsutake mushroom, Coffee Set
松茸オニオングラタンスープ、コーヒーセット

￥3,300

Onion gratin soup with matsutake mushroom, Salad, Coffee Set
松茸オニオングラタンスープ、サラダ、コーヒーセット

￥4,000

Lumière ～ルミエール～

Amuse of the day
本日のアミューズ
Mushroom terrine, stained glass style
キノコのテリーヌ、ステンドグラス仕立て
Potato and foie gras soup
じゃがいもとフォワグラのスープ

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Newberg-style seafood or
Chicken cutlet with bacon or
Roasted beef loin with mushroom sauce or
Grilled Japanese black wagyu(beef) sirloin, *Wasabi*【Izu Shizuoka pref.】(Upgraded menu with additional JPY 3,000)
海の幸のニューバーグ風
または
チキンカツレツ メリーランド風
または
牛ロース肉のロースト、茸ソース
または
A4 黒毛和牛サーロインのグリル 100g、伊豆山葵添え(＋￥3,000)

Vanilla ice cream Mont Blanc style, cassis sauce
バニラアイスクリームのモンブラン仕立て、カシスのソース
Coffee,Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Éclat ～エクラ～

Mushroom terrine, stained glass style
キノコのテリーヌ、ステンドグラス仕立て
Zuppa alla Pavese（Tomato gratin soup with egg）
玉子入りトマトグラタンスープ
Steamed Spanish mackerel, Eggplant tartar and lemon cream
サワラのポワレ、秋ナスのタルタルとレモンクリーム添え

【Please choose one item from dishes below】
【メインディッシュをお選びください】

Newberg-style seafood or
Chicken cutlet with bacon or
Roasted beef loin with mushroom sauce or
Grilled Japanese black wagyu(beef) sirloin, *Wasabi*【Izu Shizuoka pref.】(Upgraded menu with additional JPY 3,000)
海の幸のニューバーグ風
または
チキンカツレツ メリーランド風
または
牛ロース肉のロースト、茸ソース
または
A4 黒毛和牛サーロインのグリル 100g、伊豆山葵添え(＋￥3,000)

Vanilla ice cream Mont Blanc style, cassis sauce
バニラアイスクリームのモンブラン仕立て、カシスのソース
Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥14,000

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

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

Potato salad
ポテトサラダ ¥ 950

Pickled Vegetables
野菜のピクルス (Vg)(G) ¥ 900

Marinated olive
オリーブのマリネ (Vg)(G) ¥1,200

Smoked salmon
スモークサーモン (G) ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Combination salad
コンビネーションサラダ (Vg)(G) ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

French Fry
フレンチフライ (Vg) ¥ 900

Mashed potato
マッシュポテト (V)(G) ¥1,200
Half-size ハーフサイズ ¥ 750

Soup スープ

Soup of the day (Vg) 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

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)
玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

Beef clear soup
コンソメスープ (G) ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

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

Spaghetti vegetable Tomato sauce
スパゲッティ ベジタブル トマトソース (Vg) ¥2,300

Steamed sea bream, White wine sauce
真鯛のデュグレレ風 ¥3,400

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

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

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 sirloin steak ＊Please choose one steak sauce
〈Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce〉
牛サーロインステーキ お好みのソースで (G)
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

Assorted vegetables, Tomato sauce
７種の野菜盛り合わせ トマトソース (Vg)(G) ¥1,600

Crabmeat croquette Tomato sauce or Tartar sauce
蟹クリームコロッケ 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

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

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

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

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 (G)
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース
120g ¥7,600

Rice
ライス (G) ¥600

Salad set
サラダセット
With Salad, Bread or Rice, Coffee
（サラダ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,200

Soup set
スープセット
With Soup, Bread or Rice, Coffee
（本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥2,400

Salad & Soup set
サラダ、スープセット
With Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee
（サラダ、本日のスープ、パンまたはライス、コーヒー付き）
¥3,000

(G) Gluten free Menu
グルテンフリー対応メニュー
(V) Vegetarian Menu | Contains eggs and dairy products.
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。
(Vg) 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。

Seasonal Dessert 季節のデザート

Vanilla ice cream Mont Blanc style with cassis sauce
バニラアイスクリームのモンブラン仕立て、カシスのソース
￥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
コーヒー ￥1,500

Espresso
エスプレッソ ￥1,500

Espresso(double)
エスプレッソ(ダブル) ￥1,700

Café au lait
カフェオレ ¥1,700

Tea
紅茶 ￥1,400

Herb tea
ハーブティ ￥1,400

Cafe latte
カフェラテ ￥1,700

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。