



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
一口のお愉しみ

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
Rougoût 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

“Kunugi” trout “choud-froid” (jelly-coated cold appetizer),
salted rice malt tartar, salad style

Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade

くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと
塩麴風味のタルタル サラダ仕立て
Potato and foie gras soup or Beef clear soup

Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé
じゃがいもとフォワグラのスープ 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 with black maitake mushroom,
mushroom cream and madeira sauce

Entrecôte de bœuf rôti, confit de champignons maitake noir
sauce madère et crème de champignons

国産牛ロース肉のロティ 黒舞茸のコンフィ
茸のクリームとマデラソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール
Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥10,000

Carrot mousse and salad, prosciutto

Mousse de carottes et carottes râpées au jambon cru
人参のムースとキャロットラペ 生ハム添え
“Kunugi” trout “choud-froid” (jelly-coated cold appetizer),
salted rice malt tartar, salad style

Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade

くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと
塩麴風味のタルタル サラダ仕立て
Potato and foie gras soup or Beef clear soup

Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé
じゃがいもとフォワグラのスープ または コンソメ
Grilled fish of the day with couscous and balsamic sauce

Poisson de jour mi-cuit aux grains de couscous sauce au vinaigre balsamique

本日の魚の炙り クスクス添えバルサミコソース

Roasted beef loin with black maitake mushroom,
mushroom cream and madeira sauce

Entrecôte de bœuf rôti, confit de champignons maitake noir
sauce madère et crème de champignons

国産牛ロース肉のロティ 黒舞茸のコンフィ
茸のクリームとマデラソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥14,000

Carrot mousse and salad, prosciutto

Mousse de carottes et carottes râpées au jambon cru
人参のムースとキャロットラペ 生ハム添え
“Kunugi” trout “choud-froid” (jelly-coated cold appetizer),
salted rice malt tartar, salad style

Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade

くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと
塩麴風味のタルタル サラダ仕立て
Potato and foie gras soup or Beef clear soup

Soupe de pommes de terre au foie gras ou Consommé
じゃがいもとフォワグラのスープ または コンソメ
Abalone steak with lotus root sauce

Steak d'ormeau sauce racine de lotus
鮑のステーキ 蓮根のすり流しソース

Roasted beef tenderloin with black maitake mushroom,
mushroom cream and madeira sauce

Filet de bœuf rôti, confit de champignons maitake noir
sauce madère et crème de champignons

国産牛フィレ肉のロティ 黒舞茸のコンフィ
茸のクリームとマデラソース

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

<i>Smoked salmon</i> ㊄				<i>“Kunugi” trout “choud-froid” (jelly-coated cold appetizer), salted rice malt tartar, salad style</i>
<i>Saumon fumé</i>				<i>Choud-froid de truite Monsieur Kunugi avec truite à la tartare en salade</i>
スモークサーモン		¥2,600		くぬぎさんが育てた鱒のショーフロワと
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥1,800		塩麴風味のタルタル サラダ仕立て
<i>Assorted appetizer</i>				¥2,900
<i>Petites entrées varies</i>				
オードブル盛り合わせ		¥3,800		
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥2,600		

Soup

<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i>			<i>Beef clear soup</i> ㊄	
<i>Soupe de tomate de boulanger à l'œuf</i>			<i>Consommé</i>	
玉子入りトマトグラタンスープ		¥1,800	コンソメ	¥2,300
<i>Onion gratin soup / Soupe à l'oignon</i>			<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥1,700
オニオングラタンスープ		¥2,300	<i>Beef clear soup with matsutake mushroom</i>	
<i>Onion gratin soup with matsutake mushroom</i>			<i>Consommé de champignons matsutake</i>	
<i>Soupe à l'oignon avec champignons matsutake</i>			松茸コンソメ	¥2,800
松茸オニオングラタンスープ		¥2,800		

Sea food

<i>Grilled fish of the day with couscous and balsamic sauce</i>			<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i>	
<i>Poisson de jour mi-cuit aux grains de couscous sauce au vinaigre balsamique</i>			<i>Filet de daurade Dugléré</i>	
本日の魚の炙り クスクス添え バルサミソース		¥3,400	真鯛のデュグレレ風	¥3,400
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥2,400		
<i>Abalone steak with lotus root sauce</i>			<i>Grilled Japanese spiny lobster, American sauce</i>	
<i>Steak d'ormeau sauce racine de lotus</i>			<i>Langouste grillée sauce américaine</i>	
鮑のステーキ 蓮根のすり流しソース			伊勢海老のグリエ アメリケーヌソース	
		¥6,200		¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i>			<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, maderia sauce</i> ㊄	
<i>Rougoût de bœuf à la Fujiya</i>			<i>Entrecôte gillée avec champignons grand sauce madère</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	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
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Madera sauce</i> ㊄			<i>Beef tenderloin and foie gras Perigueux sauce</i> ㊄	
<i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce madère</i>			<i>Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux</i>	
国産牛フィレ肉のロティポットベラ添え			国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリゲーソース	
マデラソース	120g	¥7,600		120g ¥12,000
	60g	¥5,300		60g ¥8,100

Vegetables

<i>Vegan Pottage</i> ㊄㊵			<i>Green salad</i> ㊄㊵	
<i>Potage végétalien</i>			<i>Salade verte</i>	
ヴィーガンポタージュ		¥1,600	グリーンサラダ	¥1,800
<i>Mashed potato</i> ㊄㊶			<i>Steamed vegetables with romesco sauce</i> ㊄㊵	
<i>Purée de pomme de terre</i>			<i>Cocotte de légumes sauce romesco</i>	
マッシュポテト		¥1,200	野菜のココット ロメスコソース	¥2,000
<i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i> ※Salad for vegan or vegetarian is available ㊶㊵				
<i>Hors-d'œuvre variés de légumes</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		¥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

㊶ 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。

㊵ 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-



Fig tart with pear mousse and caramel ice cream

Tarte de figue et mousse aux poires glace au caramel

無花果のタルトと洋梨のムース キaramelアイス添え
¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glacé à la vanille

バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄㊄

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Pudding a la mode

Pudding à la mode

プリンアラモード

¥1,400

Seasonal fruits and sorbets ㊄㊄

Fruits de saison et sorbet

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette (Two orders minimum)

Crepe suzette (pour 2 personnes)

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

¥1,500

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,700

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

Café au lait

カフェオレ

¥1,700

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。