

Room Service ルームサービス

BEER ビール

Bottled beer 瓶ビール	¥1,450
ASAHI SUPER DRY/KIRIN/SAPPORO/SUNTORY アサヒスーパードライ/キリン一番搾り サッポロ黒ラベル/サントリープレミアムモルツ	
Heineken ハイネケン	¥1,450
Guinness ギネス	¥1,450
FUJIYA BEER(Kolsch/Pale ale) 富士屋ビール(ケルシュ/ペールエール)	¥1,700

Sapporo Premium Alcohol Free (Non Alcohol Beer) サッポロ プレミアムアルコールフリー	¥1,300
(ノンアルコールビール)	

Shochu 焼酎

Sekitoba 赤兎馬(芋)	¥1,700
KICCHOMU 吉四六(麦)	¥1,700

Sake 日本酒

Fugaku junmai ginjo(cold sake) 富嶽 純米吟醸 山梨県	ボトル 300ml ¥4,200
---	---------------------

Cocktail カクテル

Campari Soda カンパリソーダ	¥1,600
Martini マティーニ(ドライジン、ドライベルモット)	¥1,700
Gin and Tonic ジン&トニック	¥1,700
Bloody Mary ブラッディメアリー(ウォッカ、トマトジュース)	¥1,700
Moscow Mule モスコミュール(ウォッカ、ライム、ジンジャーエール)	¥1,900
Shandy Gaff シャンディガフ(ビール、ジンジャーエール)	¥1,700
Spumoni スプモーニ(カンパリ、グレープフルーツ、トニックウォーター)	¥1,800
Bamboo バンブー(ドライシェリー、ドライベルモット、オレンジビターズ)	¥1,800
Manhattan マンハッタン	¥2,000
(カナディアンウイスキー、スウィートベルモット、アロマチック・ビターズ)	

Sherry シェリー

Williams & Humbert マンサニーリャ ラ ギータ(バロミノ 100%)辛口	(辛口) ¥1,800
VALDESPINO EL CANDADO バルデスピノ エルカンダド	(甘口) ¥1,800
(ペドロ ヒメネス) 極甘口	

Whisky ウイスキー

Elijah craig small batch エライジャ・クレイグ スモールバッチ	¥1,900
Chivas regal 12years シーバスリーガル 12 年	¥2,000
NIKKA session ニッカ セッション	¥2,400

Whisky and soda set ハイボールセット	¥6,200
・ウイスキー ボトル(180ml) ・ウィルキンソンタンサン(190ml)3 本 もしくは富士ミネラルウォーター(360ml)2 本 ・氷 ・ミックスナッツ Please ask our staff for the brand of whisky. ※ウイスキーの銘柄はスタッフにお尋ねください。	

Soft Drink ソフトドリンク

Coca cola コカ コーラ	¥1,100
Coca cola zero コカ コーラ ゼロ	¥1,100
Ginger ale(dry) ジンジャーエール (ウィルキンソン 辛口)	¥1,100
Ginger ale(sweet) ジンジャーエール (カナダドライ 中口)	¥1,100
Black oolong tea 黒ウーロン茶	¥1,050
Tomato juice トマトジュース	¥1,200
Apple juice りんごジュース	¥1,200
Orange juice きよみオレンジジュース	¥1,200
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,200

Mineral water ミネラルウォーター

FUJI MINERAL WATER 富士ミネラルウォーター	360ml ¥1,000	780ml ¥1,300
Perrier ペリエ	200ml ¥1,000	750ml ¥2,000

Wine List

By the glass バイザグラス

White Wine 白ワイン

Zechpeter Riesling ~Bernhard Koch~

ツェヒペーター リースリング

ドイツ ファルツ

品種:リースリング 100%

Glass 150 ml ￥3,000

Carafe 375 ml ￥6,500

Bottle 750 ml ￥13,000

Penfolds MAX' S CHARDONNAY

ペンフォールズ

マックス シャルドネ

オーストラリア アデレードヒルズ

品種:シャルドネ 100%

Glass 150 ml ￥3,800

Carafe 375 ml ￥8,000

Bottle 750 ml ￥16,000

FujiClair Kyoutou Koshu

フジクレール 峡東甲州

日本 山梨県

品種:甲州 100%

Glass 150 ml ￥2,300

Carafe 375 ml ￥5,500

Bottle 750 ml ￥11,000

Red Wine 赤ワイン

Château Lumière Red

シャトールミエール赤

日本 山梨県

品種:タナ・メルロ・カベルネソーヴィニオン

Glass 150 ml ￥3,800

Carafe 375 ml ￥8,000

Bottle 750 ml ￥16,000

Josh Cellars Pinot Noir

ジョッシュセラーズ

ピノノワール

アメリカ カリフォルニア

品種:ピノ ノワール

Glass 150 ml ￥3,200

Carafe 375 ml ￥7,000

Bottle 750 ml ￥14,000

Bottle Wine ボトルワイン

Recommended Bottle Wine

おすすめボトルワイン ～富士屋ラベル～

◆White Wine 白ワイン

GUILHEM BLANC 2024

ギレム・ブラン 2024

すっきりとした辛口で穏やかな酸味、柑橘類の香りが特徴的なバランスのよい白ワイン
グルナッシュブラン、ソーヴィニヨンブラン、テレブラン

Full Bottle ¥9,800

◆Red Wine 赤ワイン

GUILEM ROUGE 2023

ギレム・ルージュ 2023

ガーネット（ダークチェリーレッド）色の外観でフランス南部の個性をしっかりと持つブレンドワイン
スパイシーな味わいとシルキーなタンニンが特徴
シラー、グルナッシュ、カリニャン

Full Bottle ¥9,800



◆White Wine 白ワイン

POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES CRAYS 2023

プイイ フィッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2023

グレープフルーツ、白桃の香りにシャープな酸味が特徴の洗練されたアロマティックワイン
シャルドネ

Full Bottle ¥28,000

◆Red Wine 赤ワイン

BOURGOGNE ROUGE 2023

ブルゴーニュルージュ 2023

外観はルビー色で輝きがあり、熟成感のあふれるラズベリーレッド
カシス、ブラックベリーの香りと華やかなバラやスマイレのニュアンス
味わいはワイドに広がり、奥行きのあるタンニンが魅力のエレガントな赤ワイン
ピノ・ノワール

Full Bottle ¥28,000



Bottle Wine ボトルワイン

Sparkling Wine スパークリングワイン

◆Sparkling Wine スパークリングワイン

Josep Masachs Brut Nature

ジョセップ マサックス ブリュット ナチュレ

ボリュームのある辛口タイプ

マカベオ、チャレッロ、パレリヤーダ

Full Bottle ¥9,500

◆Vin Mousseux ヴァンムスー

Crémant de Bourgogne Domaine Royet

クレマン ド ブルゴーニュ

フレッシュな辛口タイプ

ピノノワール 40%、シャルドネ 30%、アリゴテ 30%

Full Bottle ¥13,000

◆Champagne シャンパーニュ

Perrier-Jouet Grand Brut

ペリエジューエ グラン ブリュット

爽快で洗練された辛口タイプ

ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ

Full Bottle ¥21,000

Taittinger Brut Reserve

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

エレガントで調和のとれた辛口タイプ

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

Full Bottle ¥23,000

Half Bottle ¥13,000

White Wine 白ワイン

◆Spein スペイン

Martinsancho Angel Rodriguez Vidal

マルティンサンチョ

辛口タイプ シトラス系のスッキリとした味わい、ベルデホ 100% Full Bottle ¥8,500

◆Bordeaux フランス ボルドー地方

Ch. Lestrille Blanc Entre Deux Mers

シャトー レストリーユ ブラン アントル ドゥー メール

辛口タイプ ミネラル溢れる骨格がしっかりとした白ワイン

ソーヴィニヨンブラン、ムスカデル、セミヨン

Full Bottle ¥15,000

◆America アメリカ

Trefethen Eshcol Chardonnay Napa Valley

トレフェッセン エシュコル シャルドネ ナパ ヴァレー

辛口タイプ 軽い樽香のまろやかなシャルドネ

シャルドネ100%

Full Bottle ¥15,000

Red Wine 赤ワイン

◆Bordeaux フランス ボルドー地方

Chateau Cissac

シャトーシサク

ややフルボディ、しっかりとした果実味、厚みと丸みのあるタンニン

カベルネ・ソーヴィニヨン種主体

Half Bottle ¥9,000

◆Australia オーストラリア

Penfolds Koonunga Hill 76 Shiraz Cabernet

ペンフォールズ クヌンガヒル 76 シラーズ カベルネ

フルボディ リッチでスパイス香る、丸みのあるタンニン

Full Bottle ¥14,000

シラーズ カベルネソーヴィニヨン

◆Bourgogne フランス ブルゴーニュ地方

Bourgogne Pinot Noir Domaine Vincent Royet

ブルゴーニュ ピノノワール

ミディアムボディ 心地よい酸味と果実味、細やかなタンニン

ピノノワール100%

Full Bottle ¥15,000

Food フード

Appetizer, Side dish 前菜、サイドディッシュ

Chocolate	
チョコレート 3 種 (ミルク、カカオ 66%、カカオ 75%)	¥1,200
Assorted cheese	
チーズ盛り合わせ (3 種)	¥2,200
Smoked salmon	
スモークサーモン	¥2,900
Potato salad	
ポテトサラダ	¥1,100
Combination salad	
コンビネーションサラダ	¥1,200
* Choose the dressing (Tomato, French, Italian, Blue Cheese, Japanese) * ドレッシングをお選びいただけます (シェフスペシャル、フレンチ、イタリアン、ブルーチーズ、和風)	
Japanese spinach and Bacon Caesar salad	
小松菜とベーコンのシーザーサラダ	¥2,200
French fry	
フライドポテト	¥1,000
Prosciutto and Chorizo	
生ハムとドライチョリソーの盛り合わせ	¥2,300
Chicken Basket (5 pieces)	
チキンバスケット (5 ピース)	¥2,900

Soup スープ

Soup of the day	
本日のポタージュ	¥1,200

Curry, Spaghetti, Sandwich カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Assorted sandwich	
取り合わせサンドウィッチ	¥3,200
Fujiya clubhouse sandwich	
富士屋クラブハウスサンドウィッチ	¥3,400
Spaghetti napolitane	
スパゲッティ ナポリタン	¥4,200
Beef curry	
ビーフカレー	¥4,700
Seafood curry	
海の幸取り合せカレー	¥5,500

Main dish メインディッシュ

Hamburger steak	
ハンバーグステーキ	¥4,500
Beef stew	
ビーフシチュー	¥6,800
Japanese Beef Steak Hitsumabushi Bowl	
国産牛ステーキ ひつまぶし丼	¥7,400

Rice	
ライス	¥700
Bread	
パン	¥800

Kid's meal お子様メニュー *17:00~20:00

Child set	
お子様セット	¥4,200
【Juice, Corn cream soup, Hamburg steak, fried prawn, pilaf, french fries, Dessert】 【ジュース、コーンクリームスープ、 ハンバーグ、エビフライ、ピラフ、ポテト、デザート】	

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。	
Mixed Nuts	
ミックスナッツ	¥600
Marinated Olives	
オリーブのマリネ	¥1,300
Vegan potage (turnip potage)	
ヴィーガンポタージュ (蕪のポタージュ)	¥1,200
Spaghetti vegetable tomato sauce	
スパゲッティ ベジタブル トマトソース	¥2,700
Vegetable Curry	
ベジタブルカレー	¥3,900

※We use five pungent roots (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)
※五蔵“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。

Dessert デザート

Custard pudding	
カスタードプリン	¥1,100
Apple pie	
アップルパイ	¥1,400
Assorted Fruits	
フルーツ盛り合わせ (2 名分)	¥3,600

Beverage お飲み物

Tea	
紅茶 (ダーズリン)	¥1,600
Café au Lait	
カフェ オ レ	¥2,600
Coffee	
ブレンドコーヒー (ポットサービス 500ml)	¥2,900

The above amount includes service charge and consumption tax.

上記金額には消費税、サービス料が含まれております。