



Cascade Lunch

カスケードランチ

¥7,900-



Select Lunch

セレクトランチ

¥7,900-



Beef curry

ビーフカレー

¥4,300-

Spaghetti napolitane

スパゲティ ナポリタン

¥3,800-



Chicken cutlet

with bacon

チキンカツレツ

メリーランド風

¥2,800-

Cascade Lunch

カスケードランチ

Smoked salmon
スモークサーモン レモンとケッパー添え

Soup of the day
本日のポタージュ

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

Please choose one main dish.
メインディッシュを1品お選びください

Chicken curry
チキンカレー

Beef curry
ビーフカレー

Upgrade to the dish below is available with additional 600 yen.
下記のお料理は¥600の追加料金にて承ります。

Crabmeat curry
蟹カレー

Seafood curry
海の幸取合せカレー

Hashed beef and rice
ハヤシライス富士屋風

Custard pudding a la mode
プリンアラモード

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Select Lunch

セレクトランチ

Mushroom terrine, Stained glass style
きのこのテリーヌ、ステンドグラス仕立て

Soup of the day
本日のポタージュ

Please choose one main dish.
メインディッシュを1品お選びください

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)
カニクリームコロッケ

トマトソース または タルタルソース

or

または

Beef tongue grilled with herb breadcrumbs, Mushroom sauce
牛タンの香草パン粉焼き、マッシュルームソース

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Curry, Spaghetti, Sandwich

カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Chicken curry
チキンカレー

¥3,600

Beef curry
ビーフカレー

¥4,300

Crabmeat curry
蟹カレー

¥5,000

Seafood curry
海の幸取合せカレー

¥5,000

Pork cutlet curry
ポークカツカレー

¥4,500

Hashed beef and rice
ハヤシライス富士屋風

¥5,000

Omelette and rice
オムライス

¥2,800

Shrimp rice Fujiya style
海老ライス 富士屋風

¥2,800

Spaghetti vegetable tomato sauce 
スパゲッティ ベジタブル トマトソース

¥2,300

Spaghetti napolitane
スパゲティ ナポリタン

¥3,800

Assorted sandwich
取合せサンドウィッチ

¥2,900

Fujiya clubhouse sandwich
富士屋クラブハウスサンドウィッチ

¥3,300

Hamburger sandwich
ハンバーグサンドウィッチ

¥3,600

Pork cutlet sandwich
ポークカツサンドウィッチ

¥4,000

Steak sandwich
国産牛ステーキサンドウィッチ

¥6,800

Lunch set A
With Salad, Coffee
セットメニューA
(サラダ、コーヒー付き)

¥1,700

Lunch set B
With Soup, Coffee
セットメニューB
(本日のスープ、コーヒー付き)

¥1,900

Lunch set C
With Soup, Salad, Coffee
セットメニューC
(本日のスープ、サラダ、コーヒー付き)

¥2,500

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			Smoked salmon スモークサーモン ㊿		
Half-size ハーフサイズ			Half-size ハーフサイズ		
¥2,000			¥2,600		
¥1,400			¥1,800		
Assorted hors d'oeuvres オードヴル盛り合わせ					
Half-size ハーフサイズ					
¥3,200					
¥2,200					
Potato salad ポテトサラダ			Combination salad コンビネーションサラダ ㊿㊿		
			Half-size ハーフサイズ		
¥ 950			¥1,100		
			¥ 700		
Pickled Vegetables 野菜のピクルス ㊿㊿			French Fry フレンチフライ ㊿		
¥ 900			¥ 900		
Marinated olive オリーブのマリネ ㊿㊿			Mashed potato マッシュポテト ㊿㊿		
¥1,200			¥1,200		
Soup			スープ		
Soup of the day ㊿ Soup for vegan is available 本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可			Beef clear soup コンソメスープ ㊿		
Half-size ハーフサイズ			Half-size ハーフサイズ		
¥1,600			¥2,300		
¥1,000			¥1,700		
Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg) 玉子入りトマトグラタンスープ			Onion gratin soup オニオングラタンスープ		
¥1,800			¥2,300		
Main dish			メインディッシュ		
Assorted vegetables, Tomato sauce 7種の野菜盛り合わせ トマトソース ㊿㊿			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		
¥1,600			¥4,300		
			Half-size ハーフサイズ		
			¥3,000		
Steamed sea bream, White wine sauce 真鯛のデュグレレ風			Seafood coquille gratin シーフードコキールグラタン		
¥3,400			¥3,800		
Sauteed scallop, Provence style ホタテ貝のプロヴァンス風			Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレツ スパゲッティ添え		
			100g		
¥3,600			¥3,900		
Chicken cutlet with bacon チキンカツレツ メリーランド風			Beef stroganoff 牛肉のサワークリーム和え バターライス添え ㊿		
			120g		
150g			¥4,500		
¥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> 牛サーロインのステーキ お好みのソースで ㊿ トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース			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 ㊿ トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース		
			120g		
200g			¥7,600		
¥7,300					
Bread パン			Rice ライス ㊿		
¥ 700			¥ 600		

㊿Gluten free Menu
㊿ Vegetarian Menu…Contains eggs and dairy products.
㊿Vegan Menu…Contains no animal products.
We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

グルテンフリー対応メニュー
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。
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。
五臓“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あざつきなど)を使用しております。

Seasonal recommendations 季節のおすすめメニュー

Vegetable curry (Autumn version)

秋野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Autumn vegetables. Please enjoy it with curry sauce.

秋が旬の野菜を様々な調理法でご用意したプレートとカレーソースを併せてお楽しみください。



※1日10食限定

¥4,500

Roasted squash, *Enoki* mushroom fritters,
Cumin-marinated carrot,
Spiced honey butter sweet potato,
Garlic sautéed *Maitake* mushroom,
Stuffed *Shiitake* mushroom,
Grilled king trumpet mushroom and jumbo mushroom,
Eggplant in tomato sauce, Amaranth
Pickled *shimeji* mushroom, lotus root,
Marinated Beets, Fried chrysanthemum green

南瓜のロースト、えのき茸のフリット、人参のクミンマリネ、
サツマイモのスパイスハニーバター、
舞茸のガーリックソテー、椎茸のファルシ、
エリンギとジャンボマッシュルームのグリル、
秋ナスのトマト煮込み、アマランサス
しめじと蓮根のピクルス、ビーツのマリネ、春菊のフライ

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

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

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, 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

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。