



Harmonie
～アルモニー～
¥19,000-

写真はイメージです。

Harmonie

～アルモニー～

Cauliflower mousse with tomato stock foam, squid

Mousse de chou-fleur à l'écume de tomate consommé avec calmar

カリフラワーのムースにトマトコンソメの泡 烏賊を添えて

Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce

Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave

寒ブリと蕪の柑橘マリネ ビーツソース

Onion soup Fujiya style or Beef clear soup

Soupe de oignon à la fujiya ou Consommé

オニオンスープ富士屋風 または コンソメスープ

Red sea bream and spinach gratin

Dorade et épinards au gratin

真鯛とほうれん草のグラタン

Roasted beef tenderloin with broccoli pudding, red wine sauce

Filet de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge

牛フィレ肉のロティ ブロッコリーのフラン添え 赤ワインソース

Cream puff with raspberry sauce / Religieuse au coulis de framboises

ルリジュース フランボワーズのクーリー添え

Petit gateau / Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea / Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

Prestige

～プレスティージュ～

Cauliflower mousse with tomato stock foam, caviar and squid

Mousse de chou-fleur à l'écume de tomate consommé avec caviar et calmar

カリフラワーのムースにトマトコンソメの泡 キャビアと烏賊を添えて

Cold meat pie with salad

Pâté en croûte avec salade

パテ・アンクルート サラダ添え

Crab croquettes and crab salad, tartar sauce

Croquettes de crabe et salade sauce tartare

一口蟹コロッケと蟹サラダ ソースタルタル

Onion soup Fujiya style or Beef clear soup

Soupe de oignon à la fujiya ou Consommé

オニオンスープ富士屋風 または コンソメスープ

Abalone steak, garlic and butter sauce

Steak d'ormeau sauce beurre à la bourguignonne

鮑のステーキ ブルゴーニュバターソース

Roasted beef tenderloin with broccoli pudding, red wine sauce

Filet de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge

牛フィレ肉のロティ ブロッコリーのフラン添え 赤ワインソース

Cream puff with raspberry sauce // Religieuse au coulis de framboises

ルリジュース フランボワーズのクーリー添え

Petit gateau / Mignardises

小菓子

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea / Café, Espresso, Thé, Tisane

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥25,000

リニューアルオープン 5 周年記念ディナー

Caviar frappe
Caviar frappé
キャビアフラッペ

Cauliflower mousse with tomato stock foam, squid
Mousse de chou-fleur à l'écume de tomate consommé avec calmar
カリフラワーのムースにトマトコンソメの泡 烏賊を添えて

Cold meat pie with salad
Pâté en croûte avec salade
パテ・アンクルート サラダ添え

Abalone steak, garlic and butter sauce
Ormeau poêlé sauce beurre à la bourguignonne
鮑のポワレ ブルゴーニュバターソース

Onion soup Fujiya style or Beef clear soup
Soupe de oignon à la fujiya ou Consommé
オニオンスープ富士屋風 または コンソメスープ

Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style
Langoust thermidor
伊勢海老のグラタン テルミドール風

Seasonal salad
Salade de saison
季節のサラダ

Beef tenderloin and foie gras, truffle sauce
Filet de bœuf Rossini
国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ風 トリュフソース

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

Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥32,000

Appetizer

Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce

Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave

寒ブリと蕪の柑橘マリネ ビーツソース ¥2,900

Caviar frappe, Melba toast

Caviar frapper avec toast Melba 25g ¥8,900

キャビアフラッペ メルバトースト添え 10g ¥3,700

Assorted appetizer

Petites entrées varies

オードブル盛り合わせ ¥3,800

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,600

Soup

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)

Soupe de tomate de boulanger à l'œuf

ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ) ¥1,800

Onion gratin soup

Soupe à l'oignon

オニオングラタンスープ ¥2,300

Beef clear soup ㊄

Consommé

コンソメスープ ¥2,300

【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

Sea food

Red sea bream and spinach gratin

Dorade et épinards au gratin

真鯛とほうれん草のグラタン ¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Abalone steak, garlic and butter sauce

Steak d'ormeau sauce beurre à la bourguignonne

鮑のステーキ ブルゴーニュバターソース ¥6,200

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレレ風 ¥3,400

Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style

Langoust thermidor

伊勢海老のグラタン テルミドール風 ¥12,000

Meat

Beef tail stewed in red wine

Queue de bœuf braisée au vin rouge

国産牛尾の赤ワイン煮込み 70g ¥4,000

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce ㊄

Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge

国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え
赤ワインソース 120g ¥7,600
60g ¥5,300

Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce ㊄

Entrecôte grillée avec champignons grand sauce au vin rouge

国産牛ロースグリル ポットベラ添え
赤ワインソース 200g ¥7,300

Beef tenderloin and foie gras, Perigueux sauce ㊄

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリゲーソース
120g ¥12,000
60g ¥8,100

Vegetables

Vegan Pottage / Potage végétalien ㊄ ㊄

ヴィーガンポタージュ ¥1,600

Mashed potato ㊄ ㊄

Purée de pomme de terre

マッシュポテト ¥1,200

Seasonal vegetable Hors d'œuvre *Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'œuvre variés de légumes ㊄ ㊄

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

Green salad / Salade verte ㊄ ㊄

グリーンサラダ ¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce ㊄ ㊄

Cocotte de légumes sauce romesco

野菜のココット ロメスコソース ¥2,000

㊄ Gluten free Menu

㊄ Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products.

㊄ Vegan 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-



Religieuse with raspberry coulis

Religieuse au coulis de framboises

ルリジュース フランボワーズのクーリー添え
¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄

Glace 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

Fruits flambees

Fruits flambées

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

Crepe suzette(for 2persons)

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 (A traditionally crafted hard cheese, aged naturally and closely resembling Italy's Grana Padano. Made in Hokkaido.)

Grana di ezo (Hokkaido fromage à pâte dure de fabrication traditionnelle, affiné naturellement et très proche du Grana Padano italien.)

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアビオ北海道

ハードタイプ

1 piece 10g

¥800

Assorted cheese, dry fruits and honey

Plateau de fromages avec fruits secs et miel

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。