



## *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 "burri" 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 fujiiya 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 brocoli 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*

ルリジューズ 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, Expresso, Thé, Tisane*

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

## *Prestige*

～プレステイジュ～

*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 fujiiya 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 brocoli 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*

ルリジューズ 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, Expresso, 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, Expresso, 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

Caviar frappe, Melba toast

Caviar frapper avec toast Melba

キャビアフラッペ メルバトースト添え

¥2,900

25g ¥8,900

10g ¥3,700

Assorted appetizer

Petites entrées variées

オードブル盛り合わせ

【Half-size ハーフサイズ】

¥3,800

¥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 ◎

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

【Half-size ハーフサイズ】

¥3,400

¥2,400

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレ風

¥3,400

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

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

Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce ◎

Entrecôte gillée 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, Périgueux sauce ◎

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース

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

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 ¥12,000

120g ¥7,600

60g ¥5,300

60g ¥8,100

## Vegetables

Vegan Potage / Potage végétalien ◎

ヴィーガンポタージュ

Green salad / Salade verte ◎

グリーンサラダ

¥1,800

Mashed potato ◎

Steamed vegetables with romesco sauce ◎

◎

Purée de pomme de terre

Cocotte de légumes sauce romesco

マッシュポテト

野菜のココット ロメスコソース

¥2,000

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre ※Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'œuvre variés de légumes ◎

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

◎ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

◎ 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。

◎ 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.)

五草“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*

ルリジューズ フランボワーズのクーリー添え

¥2,100

*Vanilla Ice Cream* (G)

*Glace à la vanille*

バニラアイスクリーム

*Sherbet* (G) (Vg)

*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

*Seasonal fruits and sorbets* (G) (Vg)

*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)

*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

*Espresso*

*Expresso*

エスプレッソ

¥1,500

*Tea*

*Thé*

紅茶

*Espresso(double)*

*Expresso(double)*

エスプレッソ (ダブル)

¥1,700

*Herb tea*

*Tisane*

ハーブティ

*Café latte*

*Café latté*

カフェラテ

¥1,700

*Café au lait*

*Café au lait*

カフェオレ

¥1,400

¥1,400

¥1,700

¥1,700

(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。

(G) 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。