



Cascade Lunch

カスケードランチ

¥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-

Seasonal recommendations 季節のおすすめメニュー

Vegetable curry (Winter version)

冬野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Winter vegetables. Please enjoy it with curry sauce.
冬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。



Roasted squash Dukkah Flavor, Deep fried potato,
Lotus root fritter, Garlic sautéed *Komatsuna*,
Grilled leek, cauliflower gratin,
Canola flower fritter, wasabi green,
Burdock chip, beet chip,
Carrot salad with raisins,
Apple compote, cinnamon flavor

南瓜のロースト デュカの香り、カントリーポテト、
蓮根のフリット、小松菜のガーリックソテー、
焼きネギ、カリフラワーのグラタン、
菜の花のフリット、ワサビ菜、
牛蒡のチップ、ビーツのチップ、
レーズン入りキャロットラペ、
リンゴのコンポートシナモン風味

※1日10食限定

¥4,500

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

Winter vegetables and chicken terrine wrapped in bacon, stained glass style
ベーコンを巻いた冬野菜と若鶏のテリーヌ、
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 cheek stewed in red wine
牛頬肉の赤ワイン煮

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	¥2,000	Smoked salmon スモークサーモン ◎	¥2,600
Half-size ハーフサイズ	¥1,400	Half-size ハーフサイズ	¥1,800
Assorted hors d'oeuvres オードブル盛り合わせ	¥3,200	Combination salad コンビネーションサラダ ◎◎	¥1,100
Half-size ハーフサイズ	¥2,200	Half-size ハーフサイズ	¥ 700
Potato salad ポテトサラダ	¥ 950	French Fry フレンチフライ ◎	¥ 900
Pickled Vegetables 野菜のピクルス ◎◎	¥ 900	Mashed potato マッシュポテト ◎◎	¥1,200
Olive オリーブ ◎◎	¥1,200		

Soup スープ

Soup of the day (Vg) Soup for vegan is available 本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可	¥1,600	Beef clear soup コンソメスープ ◎	¥2,300
Half-size ハーフサイズ	¥1,000	Half-size ハーフサイズ	¥1,700
Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg) ズッパ（玉子入りトマトグラタンスープ）	¥1,800	Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥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 ◎◎	¥1,600	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	¥4,300
Steamed sea bream, White wine sauce 真鯛のデュグレ風	¥3,400	Half-size ハーフサイズ	¥3,000
Seafood coquille gratin シーフードコキールグラタン	¥3,800	Sautéed Norwegian salmon Butter Soy Sauce ノルウェーサーモンのポワレ バター醤油ソース	¥4,500
Chicken cutlet with bacon チキンカツレツ メリーランド風	150g ¥2,800	Veal cutlet, spaghetti 仔牛のカツレツ スpagetti添え	100g ¥3,900
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 stroganoff 牛肉のサワークリーム和え バターライス添え	120g ¥5,500
Beef stew オールドファッショントースト ビーフシチュー イン キャセロール	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 ◎	200g ¥7,300	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 ◎	120g ¥7,600
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース		トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース	
Bread パン	¥ 700	Rice ライス ◎	¥ 600

◎Gluten free Menu

◎ Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.

(Vg) 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。

Seasonal Dessert 季節のデザート



Strawberry tiramisu and sorbet

苺のティラミスとシャーベット

¥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

Tea

紅茶

¥1,400

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Herb tea

ハーブティ

¥1,400

Espresso(double)

エスプレッソ(ダブル)

¥1,700

Cafe latte

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

カフェオレ

¥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。