



Classic Lunch
クラシックランチ
¥8,000-

写真はイメージです。

Classic Lunch
クラシックランチ

Amuse
Amuse-bouche
一口のお愉しみ

Soup of the day
Potage du jour
本日のポタージュ

Steamed sea bream, White wine sauce
Filet de daurade Duglétré
真鯛のデュグレ風

Beef stew Fujiya style
Rougoût de bœuf à la Fujiya
オールドファッショングーフシチュー イン キャセロール

Pudding à la mode
Crème caramel à la mode
プリンアラモード

¥8,000

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
鳥賊を添えて
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 loin with broccoli pudding, red wine sauce
Etntrecôte de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge
国産牛ロース肉のロティ
プロッコリーのフラン添え 赤ワインソース
Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール
Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥14,000

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

Steamed sea bream, White wine sauce
Filet de daurade Duglétré
真鯛のデュグレ風

Roasted beef loin with broccoli pudding, red wine sauce
Etntrecôte de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge
国産牛ロース肉のロティ
プロッコリーのフラン添え 赤ワインソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
季節のデセール

Petit gateau
Mignardises
小菓子

¥10,000

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
鳥賊を添えて
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
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
プロッコリーのフラン添え 赤ワインソース

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

¥18,000

All courses include bread, coffee or tea or herbal tea
※すべてのコースに パン、コーヒー または 紅茶 または ハーブティーが付きます。

Appetizer

<i>Smoked salmon ◎</i>		<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>
<i>Saumon fumé</i>		<i>Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave</i>
<i>Smoked salmon ◎</i>	¥2,600	<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>
<i>Smoked salmon ◎</i>	¥1,800	<i>Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave</i>
<i>Assorted appetizer</i>		<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>
<i>Petites entrées variées</i>		<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>
<i>オードブル盛り合わせ</i>	¥3,800	<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>
<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥2,600	<i>Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>

Soup

<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i>		<i>Beef clear soup ◎</i>
<i>Soupe de tomate de boulanger à l'œuf</i>		<i>Consommé</i>
<i>ズッパ（玉子入りトマトグラタンスープ）</i>	¥1,800	<i>コンソメスープ</i>
<i>Onion gratin soup</i>		
<i>Soupe à l'oignon</i>		
<i>オニオングラタンスープ</i>	¥2,300	

Sea food

<i>Red sea bream and spinach gratin</i>		<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i>
<i>Dorade et épinards au gratin</i>		<i>Filet de daurade Duglétré</i>
<i>真鯛とほうれん草のグラタン</i>	¥3,400	<i>真鯛のデュグレ風</i>
<i>Half-size ハーフサイズ</i>	¥2,400	
<i>Abalone steak, garlic and butter sauce</i>		<i>Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style</i>
<i>Steak d'ormeau sauce beurre à la bourguignonne</i>		<i>Langoust thermidor</i>
<i>鮑のステーキ ブルゴーニュバターソース</i>	¥6,200	<i>伊勢海老のグラタン テルミドール風</i>
		¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i>		<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce ◎</i>
<i>Rougoût de bœuf à la Fujiya</i>		<i>Entrecôte gillée avec champignons grand sauce au vin rouge</i>
<i>オールドファッショன ビーフシチュー イン キャセロール</i>	¥6,200	<i>国産牛ロースグリル ポットベラ添え</i>
		<i>赤ワインソース</i>
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce ◎</i>		200g ¥7,300
<i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge</i>		
<i>国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え</i>		<i>Beef tenderloin and foie gras, Périgueux sauce ◎</i>
<i>赤ワインソース</i>	120g ¥7,600	<i>Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux</i>
	60g ¥5,300	<i>国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース</i>
		120g ¥12,000
		60g ¥8,100

Vegetables

<i>Vegan Pottage ◎●</i>		<i>Green salad ◎●</i>
<i>Potage végétalien</i>		<i>Salade verte</i>
<i>ヴィーガンポタージュ</i>	¥1,600	<i>グリーンサラダ</i>
<i>Mashed potato ◎●</i>		<i>Steamed vegetables with romesco sauce ◎●</i>
<i>Purée de pomme de terre</i>		<i>Cocotte de légumes sauce romesco</i>
<i>マッシュポテト</i>	¥1,200	<i>野菜のココット ロメスコソース</i>
<i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i>	¥2,700	
<i>Hors-d'œuvre variés de légumes</i>		
<i>彩り野菜の前菜盛合せ</i>	¥1,900	
*ヴィーガン/ベジタリアン対応可		

◎ 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、乳製品を使用しております。

● 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-



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

¥2,100

Vanilla Ice Cream ⑥

Glace à la vanille

バニラアイスクリーム

Sherbet ⑥⑧

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 ⑥⑧

Fruits de saison et sorbet

季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette (Two orders minimum)

Crepe suzette (pour 2 personnes)

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

Crepe suzette (Two orders minimum)

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 Fattoria Bio, Hokkaido

Grana di ezo

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 Servi avec Fruits Secs

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

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

¥1,700

¥1,700

⑧ 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。

⑥ 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。