



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 Dugléré
真鯛のデュグレレ風

Beef stew Fujiya style
Rougoût de bœuf à la Fujiya
オールドファッション ビーフシチュー 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
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 loin with broccoli pudding, red wine sauce
Entrecôte de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge
国産牛ロース肉のロティ
ブ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 Dugléré
真鯛のデュグレレ風

Roasted beef loin with broccoli pudding, red wine sauce
Entrecôte de bœuf rôti avec flan de brocolis sauce au vin rouge
国産牛ロース肉のロティ
ブ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
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

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

Fruits flambées
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

Smoked salmon ㊿				Winter yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce	
Saumon fumé				Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave	
スモークサーモン	¥2,600			寒ブリと蕪の柑橘マリネ ビーツソース	¥2,900
	Half-size ハーフサイズ	¥1,800			
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)				Beef clear soup ㊿	
Soupe de tomate de boulanger à l'œuf				Consommé	
ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ)	¥1,800			コンソメスープ	¥2,300
Onion gratin soup				Half-size ハーフサイズ	¥1,700
Soupe à l'oignon					
オニオングラタンスープ	¥2,300				

Sea food

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

Meat

Beef stew Fujiya style				Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce ㊿	
Rougôut de bœuf à la Fujiya				Entrecôte gillée avec champignons grand sauce au vin rouge	
オールドファッション ビーフシチュー イン キャセロール	¥6,200			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
Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce ㊿				Beef tenderloin and foie gras, Perigueux sauce ㊿	
Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge				Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux	
国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え				国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース	
赤ワインソース	120g ¥7,600				120g ¥12,000
	60g ¥5,300				60g ¥8,100

Vegetables

Vegan Pottage ㊿㊿				Green salad ㊿㊿	
Potage végétalien				Salade verte	
ヴィーガンポタージュ	¥1,600			グリーンサラダ	¥1,800
Mashed potato ㊿				Steamed vegetables with romesco sauce ㊿㊿	
Purée de pomme de terre				Cocotte de légumes sauce romesco	
マッシュポテト	¥1,200			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 ㊿㊿					
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			

㊿ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

㊿ 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。

㊿ 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.) 五韮“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

Pudding a la mode

Pudding à la mode

プリンアラモード

¥1,400

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)

¥3,200

Sherbet ㊄㊄

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

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

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

Grana di ezo_ Fattoria Bio, Hokkaido

Grana di ezo

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアバイオ北海道

ハードタイプ

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

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

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。