

Room Service ルームサービス

BEER ビール

Bottled beer 瓶ビール	¥1,450
ASAHI SUPER DRY/KIRIN/SAPPORO/SUNTORY アサヒスーパードライ/キリン一番搾り サッポロ黒ラベル/サントリープレミアムモルツ	
Heineken ハイネケン	¥1,450
Guinness ギネス	¥1,450
FUJIYAMA BEER(Kolsch/Pale ale) 富士屋ビール(ケルシュ/ペールエール)	¥1,700

Sapporo Premium Alcohol Free (Non Alcohol Beer) サッポロ プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビール)	¥1,300
---	--------

Shochu 焼酎

Sekitoba 赤兎馬(芋)	¥1,700
KICCHOMU	
吉四六(麦)	¥1,700

Sake 日本酒

Fugaku junmai ginjo(cold sake) 富嶽 純米吟醸 山梨県	ボトル 300ml ¥4,200
---	---------------------

Cocktail カクテル

Campari Soda カンパリソーダ	¥1,600
Martini マティーニ(ドライジン、ドライベルモット)	¥1,700
Gin and Tonic ジン&トニック	¥1,700
Bloody Mary ブラッディメアリー(ウォッカ、トマトジュース)	¥1,700
Moscow Mule モスコミュール(ウォッカ、ライム、ジンジャーエール)	¥1,900
Shandy Gaff シャンディガフ(ビール、ジンジャーエール)	¥1,700
Spumoni スプモーニ(カンパリ、グレープフルーツ、トニックウォーター)	¥1,800
Bamboo バンブー(ドライシェリー、ドライベルモット、オレンジピターズ)	¥1,800
Manhattan マンハッタン	¥2,000
(カナディアンウイスキー、スווートベルモット、アロマチック・ピターズ)	

Whisky ウイスキー

Elijah craig small batch エライジャ・クレイグ スモールバッチ	¥1,900
Chivas regal 12years シーバスリーガル 12年	¥2,000
NIKKA session ニッカ セッション	¥2,400
Whisky and soda set ハイボールセット	¥6,200
・ウイスキー ボトル(180ml)	
・ウィルキンソンタンサン(190ml)3本	
もしくは富士ミネラルウォーター(360ml)2本	
・氷	
・ミックスナッツ	
Please ask our staff for the brand of whisky. ※ウイスキーの銘柄はスタッフにお尋ねください。	

Sherry シエリー

Williams & Humbert マンサニーリヤラギータ(パロミノ 100%)辛口	(辛口) ¥1,800
VALDESPINO EL CANDADO バルデスピノ エルカンダド (ペドロ ヒメネス) 極甘口	(甘口) ¥1,800

Soft Drink ソフトドリンク

Coca cola	
コカ コーラ	¥1,100
Coca cola zero	
コカ コーラ ゼロ	¥1,100
Ginger ale(dry)	
ジンジャーエール (ウィルキンソン 辛口)	¥1,100
Ginger ale(sweet)	
ジンジャーエール (カナダドライ 中口)	¥1,100
Black oolong tea	
黒ウーロン茶	¥1,050
Tomato juice	
トマトジュース	¥1,200
Apple juice	
りんごジュース	¥1,200
Orange juice	
きよみオレンジジュース	¥1,200
Grapefruit juice	
グレープフルーツジュース	¥1,200

Mineral water ミネラルウォーター

FUJI MINERAL WATER	
富士ミネラルウォーター	360ml ¥1,000 780ml ¥1,300
Perrier	
ペリエ	200ml ¥1,000 750ml ¥2,000

Wine List

By the glass バイザグラス

White Wine 白ワイン

Dr.L Riesling ~Loosen Bros~

ドクターエル リースリング

ドイツ モーゼル地方

品種:リースリング 100%

Glass 150 ml ￥3,000

Carafe 375 ml ￥6,500

Bottle 750 ml ￥13,000

Penfolds MAX'S CHARDONNAY

ペンフォールズ

マックス シャルドネ

オーストラリア アデレードヒルズ

品種:シャルドネ 100%

Glass 150 ml ￥3,800

Carafe 375 ml ￥8,000

Bottle 750 ml ￥16,000

FujiClair Kyoutou Koshu

フジクレール 峠東甲州

日本 山梨県

品種:甲州 100%

Glass 150 ml ￥2,300

Carafe 375 ml ￥5,500

Bottle 750 ml ￥11,000

Red Wine 赤ワイン

Château Lumière Red

シャトールミエール赤

日本 山梨県

品種:タナ・メルロ・カベルネソーヴィニヨン

Glass 150 ml ￥3,800

Carafe 375 ml ￥8,000

Bottle 750 ml ￥16,000

Josh Cellars Pinot Noir

ジョッシュセラーズ

ピノノワール

アメリカ カリフォルニア

品種:ピノ ノワール

Glass 150 ml ￥3,200

Carafe 375 ml ￥7,000

Bottle 750 ml ￥14,000

Bottle Wine ボトルワイン

Recommended Bottle Wine

おすすめボトルワイン～富士屋ラベル～

◆White Wine 白ワイン

GUILHEM BLANC 2024

ギレム・ブラン 2024

すっきりとした辛口で穏やかな酸味、柑橘類の香りが特徴的なバランスのよい白ワイン

グルナッシュブラン、ソーヴィニヨンブラン、テレブラン

Full Bottle ￥9,800

◆Red Wine 赤ワイン

GUILEM ROUGE 2023

ギレム・ルージュ 2023

ガーネット（ダークチェリーレッド）色の外観でフランス南部の個性をしっかりと持つブレンドワイン

スパイシーな味わいとシルキーなタンニンが特徴

シラー、グルナッシュ、カリニャン

Full Bottle ￥9,800

◆White Wine 白ワイン

POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES CRAYS 2023

プイイ フィッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2023

グレープフルーツ、白桃の香りにシャープな酸味が特徴の洗練されたアロマティックワイン

シャルドネ

Full Bottle ￥28,000

◆Red Wine 赤ワイン

BOURGOGNE ROUGE 2023

ブルゴーニュルージュ 2023

外観はルビー色で輝きがあり、熟成感のあふれるラズベリーレッド

カシス、ブラックベリーの香りと華やかなバラやスミレのニュアンス

味わいはワイドに広がり、奥行きのあるタンニンが魅力のエレガントな赤ワイン

ピノ・ノワール

Full Bottle ￥28,000



Bottle Wine ボトルワイン

Sparkling Wine スパークリングワイン

◆Sparkling Wine スパークリングワイン

Josep Masachs Brut Nature

ジョセップ マサックス ブリュット ナチュレ

ボリュームのある辛口タイプ

マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ

Full Bottle ￥9,500

◆Vin Mousseux ヴァンムース

Crémant de Bourgogne Domaine Royet

クレマン ド ブルゴーニュ

フレッシュな辛口タイプ

ピノノワール 40%、シャルドネ 30%、アリゴテ 30%

Full Bottle ￥13,000

◆Champagne シャンパニユ

Perrier-Jouet Grand Brut

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

爽快で洗練された辛口タイプ

ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ

Full Bottle ￥21,000

Taittinger Brut Reserve

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

エレガントで調和のとれた辛口タイプ

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

Full Bottle ￥23,000

Half Bottle ￥13,000

White Wine 白ワイン

◆Spain スペイン

Martinsancho Angel Rodriguez Vidal

マルティンサンチョ

辛口タイプ シトラス系のスッキリとした味わい ベルデホ 100% Full Bottle ￥8,500

◆Bordeaux フランス ポルト地方

Ch. Lestrière Blanc Entre Deux Mers

シャトー レストリエ ブラン アントル ドゥー メール

辛口タイプ ミネラル溢れる骨格がしっかりとした白ワイン

ソーヴィニヨンブラン、ムスカデル、セミヨン

Full Bottle ￥15,000

◆America アメリカ

Trefethen Eshcol Chardonnay Napa Valley

トレフェッセン エシュコル シャルドネ ナパ ヴァレー

辛口タイプ 軽い樽香のまろやかなシャルドネ

シャルドネ100%

Full Bottle ￥15,000

Red Wine 赤ワイン

◆Bordeaux フランス ポルト地方

Chateau Cissac

シャトーシサック

ややフルボディ、しっかりとした果実味、厚みと丸みのあるタンニン

カベルネ・ソーヴィニヨン種主体

Half Bottle ￥9,000

◆Australia オーストラリア

Penfolds Koonunga Hill 76 Shiraz Cabernet

ペンフォールズ クンガヒル 76 シラーズ カベルネ

フルボディ リッチでスパイク香る、丸みのあるタンニン

Full Bottle ￥14,000

シラーズ カベルネソーヴィニヨン

◆Bourgogne フランス ブルゴーニュ地方

Bourgogne Pinot Noir Domaine Vincent Royet

ブルゴーニュ ピノノワール

ミディアムボディ 心地よい酸味と果実味、細やかなタンニン

Full Bottle ￥15,000

ピノノワール100%

Food フード

Appetizer, Side dish

前菜、サイドディッシュ

Chocolate	¥1,400
チョコレート	
Assorted cheese	¥2,200
チーズ盛り合わせ(3種)	
Smoked salmon	¥2,900
スモークサーモン	
Potato salad	¥1,100
ポテトサラダ	
Combination salad	¥1,200
コンビネーションサラダ	
*Choose the dressing (Tomato, French, Italian, Blue Cheese, Japanese)	
*ドレッシングをお選びいただけます (シェフスペシャル,フレンチ,イタリアン,ブルーチーズ,和風)	
Japanese spinach and Bacon Caesar salad	
小松菜とベーコンのシーザーサラダ	¥2,200

French fry

フライドポテト	¥1,000
Prosciutto Salad	
生ハムサラダ	¥2,300
Chicken Basket(5pieces)	
チキンバスケット(5ピース)	¥2,900

Soup スープ

Soup of the day	
本日のポタージュ	¥1,200

Curry, Spaghetti, Sandwich

カレー、スパゲティ、サンドwich	
Assorted sandwich	¥3,200
取り合わせサンドwich	
Fujiya clubhouse sandwich	¥3,400
富士屋クラブハウスサンドwich	
Spaghetti napolitane	¥4,200
スパゲッティ ナポリタン	
Beef curry	¥4,700
ビーフカレー	
Seafood curry	¥5,500
海の幸取り合せカレー	

Main dish メインディッシュ

Hamburger steak	¥4,500
ハンバーグステーキ	
Beef stew	¥6,800
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	
Japanese Beef Steak Hitsumabushi Bowl	
国産牛ステーキ ひつまぶし丼	¥7,400

Kid's meal お子様メニュー

*17:00~20:00	
Child set	
お子様セット	¥4,200
[Juice, Corn cream soup,	
Hamburg steak, fried prawn, pilaf, french fries, Dessert]	
[ジュース,コーンクリームスープ,	
ハンバーグ,エビフライ,ピラフ,ポテト,デザート]	

Vegan Menu

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。	
Mixed Nuts	¥600
ミックスナッツ	
Olives	¥1,300
オリーブ	
Vegan potage (turnip potage)	¥1,200
ヴィーガンポタージュ (蕪のポタージュ)	
Spaghetti vegetable tomato sauce	¥2,700
スパゲッティ ベジタブル トマトソース	
Vegetable Curry	¥3,900
ベジタブルカレー	

※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。

Dessert デザート

Custard pudding	¥1,100
カスタードプリン	
Apple pie	¥1,400
アップルパイ	
Assorted Fruits	¥3,600
フルーツ盛り合わせ(2名分)	

Beverage お飲み物

Tea	
紅茶 (ダージリン)	¥1,600
Café au Lait	
カフェ オ レ	¥2,600
Coffee	
ブレンドコーヒー (ポットサービス 500ml)	¥2,900

The above amount includes service charge and consumption tax.

上記金額には消費税、サービス料が含まれております。