

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
FUJIYA 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	¥1,300
(ノンアルコールビール)	

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、オレンジビターズ)	¥1,800
Manhattan マンハッタン	¥2,000
(カナディアンウイスキー、スウィートベルモット、アロマチック・ビターズ)	

Sherry シェリー

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

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。	

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 峡東甲州

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マイレのニュアンス
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 ヴァンムスー

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 シャンパーニュ

Perrier-Jouet Grand Brut

ペリエジューエ 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

◆Spein 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 ボルドー地方

Ch. Lestrille Blanc Entre Deux Mers

シャトー レストリーユ 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 ボルドー地方

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 クヌンガヒル 76 シラーズ カベルネ

フルボディ リッチでスパイス香る、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

ピノノワール100%

Full Bottle ¥15,000

Food フード

Appetizer, Side dish 前菜、サイドディッシュ

Chocolate チョコレート	¥1,400
Assorted cheese チーズ盛り合わせ(3種)	¥2,200

Smoked salmon スモークサーモン	¥2,900
Potato salad ポテトサラダ	¥1,100
Combination salad コンビネーションサラダ	¥1,200

*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、サンドウィッチ

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

Main dish メインディッシュ

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

Rice ライス	¥700
Bread パン	¥800

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 ・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。

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

※We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)
※五蔵“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 カスタードプリン	¥1,100
Apple pie アップルパイ	¥1,400
Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ(2名分)	¥3,600

Beverage お飲み物

Tea 紅茶 (ダーズリン)	¥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。