



*Harmonie*  
～アルモニー～  
¥19,000-

# Harmonie

～アルモニー～

*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

*Yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce*

*Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave*

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 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

*White Opera (White chocolate cake)/ Gâteau Opéra blancs*

ホワイトオペラ

*Petit gateau / Mignardises*

小菓子

*Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea / Café, Espresso, Thé, Tisane*

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥19,000

# Prestige

～プレスティージュ～

*Cauliflower mousse with tomato stock foam, caviar and squid*

*Mousse de chou-fleur à l'écume de tomate consommé avec caviar et calmar*

カリフラワーのムースにトマトコンソメの泡 キャビアと烏賊を添えて

*Cold meat pie with salad*

*Pâté en croûte avec salade*

パテ・アンクルート サラダ添え

*Crab croquettes and crab salad, tartar sauce*

*Croquettes de crabe et salade sauce tartare*

一口蟹コロッケと蟹サラダ ソースタルタル

*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

*White Opera (White chocolate cake)/ Gâteau Opéra blancs*

ホワイトオペラ

*Petit gateau / Mignardises*

小菓子

*Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea / Café, Espresso, Thé, Tisane*

コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥25,000

# リニューアルオープン 5 周年記念ディナー

*Caviar frappe*  
*Caviar frappé*  
キャビアフラッペ

*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

*Cold meat pie with salad*  
*Pâté en croûte avec salade*  
パテ・アンクルート サラダ添え

*Abalone steak, garlic and butter sauce*  
*Ormeau poêlé sauce beurre à la bourguignonne*  
鮑のポワレ ブルゴーニュバターソース

*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

*Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style*  
*Langoust thermidor*  
伊勢海老のグラタン テルミドール風

*Seasonal salad*  
*Salade de saison*  
季節のサラダ

*Beef tenderloin and foie gras, truffle sauce*  
*Filet de bœuf Rossini*  
国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ風 トリュフソース

*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

*Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea*  
*Café, Espresso, Thé, Tisane*  
コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥32,000

## Appetizer

<i>Yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>		
<i>Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave</i>		
ブリと蕪の柑橘マリネ ビーツソース	¥2,900	
<i>Caviar frappe, Melba toast</i>		
<i>Caviar frapper avec toast Melba</i>	25g	¥8,900
キャビアフラッペ メルバトースト添え	10g	¥3,700

<i>Assorted appetizer</i>		
<i>Petites entrées varies</i>		
オードブル盛り合わせ		¥3,800
		【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,600

## Soup

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

<i>Beef clear soup</i> ㊄		
<i>Consommé</i>		
コンソメスープ		¥2,300
		【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

## Sea food

<i>Red sea bream and spinach gratin</i>		
<i>Dorade et épinards au gratin</i>		
真鯛とほうれん草のグラタン	¥3,400	
	【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400	
<i>Abalone steak, garlic and butter sauce</i>		
<i>Steak d'ormeau sauce beurre à la bourguignonne</i>		
鮑のステーキ ブルゴーニュバターソース	¥6,200	

<i>Steamed red sea bream, White wine sauce</i>		
<i>Filet de daurade Dugléré</i>		
真鯛のデュグレレ風		¥3,400
<i>Japanese spiny lobster gratin, Thermidor style</i>		
<i>Langoust thermidor</i>		
伊勢海老のグラタン テルミドール風		¥12,000

## Meat

<i>Beef tail stewed in red wine</i>		
<i>Queue de bœuf braisée au vin rouge</i>		
国産牛尾の赤ワイン煮込み	70g	¥4,000
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄		
<i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge</i>		
国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え		
赤ワインソース	120g	¥7,600
	60g	¥5,300

<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄		
<i>Entrecôte grillée avec champignons grand sauce au vin rouge</i>		
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
<i>Beef tenderloin and foie gras, Périgueux sauce</i> ㊄		
<i>Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux</i>		
国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリゲーソース	120g	¥12,000
	60g	¥8,100

## Vegetables

<i>Vegan Pottage / Potage végétalien</i> ㊄ ㊅		
ヴィーガンポタージュ	¥1,600	
<i>Mashed potato</i> ㊄ ㊅		
<i>Purée de pomme de terre</i>		
マッシュポテト	¥1,200	
<i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i> *Salad for vegan or vegetarian is available		
<i>Hors-d'œuvre variés de légumes</i> ㊅ ㊅		
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	

<i>Green salad / Salade verte</i> ㊄ ㊅		
グリーンサラダ		¥1,800
<i>Steamed vegetables with romesco sauce</i> ㊄ ㊅		
<i>Cocotte de légumes sauce romesco</i>		
野菜のココット ロメスコソース		¥2,000

㊄ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

㊅ Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products. 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。

㊅ 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。

# Desserts

-Seasonal recommendations-



White Opera (White chocolate cake)  
Gâteau Opéra blancs  
ホワイトオペラ  
¥2,100

Vanilla Ice Cream ㊄  
Glace à la vanille  
バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet ㊄㊄  
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

¥1,400

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

Fruits flambees  
Fruits flambées  
フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

Crepe suzette(for 2persons)  
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 (A traditionally crafted hard cheese, aged naturally  
and closely resembling Italy's Grana Padano. Made in Hokkaido.)  
Grana di ezo (Hokkaido fromage à pâte dure de fabrication traditionnelle,  
affiné naturellement et très proche du Grana Padano italien.)  
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 avec fruits secs et miel  
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。