



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
一口のお楽しみ

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

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

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
季節のデザート

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

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 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
季節のデザート

Petit gateau

Mignardises
小菓子

¥14,000

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

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

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 flambés
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> ㊄		<i>Yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce</i>	
<i>Saumon fumé</i>		<i>Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave</i>	
スモークサーモン	¥2,600	ブリと蕪の柑橘マリネ ビーツソース	¥2,900
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ		¥1,800
<i>Assorted appetizer</i>			
<i>Petites entrées variées</i>			
オードブル盛り合わせ	¥3,800		
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ		¥2,600

Soup

<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i>		<i>Beef clear soup</i> ㊄	
<i>Soupe de tomate de boulanger à l'œuf</i>		<i>Consommé</i>	
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
<i>Onion gratin soup</i>		<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥1,700
<i>Soupe à l'oignon</i>			
オニオングラタンスープ	¥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 Dugléré</i>	
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
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ		¥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>	
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

<i>Beef stew Fujiya style</i>		<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄	
<i>Rougout de bœuf à la Fujiya</i>		<i>Entrecôte grillée avec champignons grand sauce au vin rouge</i>	
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
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄		<i>Beef tenderloin and foie gras, Périgueux sauce</i> ㊄	
<i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand sauce au vin rouge</i>		<i>Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux</i>	
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

<i>Vegan Pottage</i> ㊄ ㊄		<i>Green salad</i> ㊄ ㊄	
<i>Potage végétalien</i>		<i>Salade verte</i>	
ヴィーガンポタージュ	¥1,600	グリーンサラダ	¥1,800
<i>Mashed potato</i> ㊄ ㊄		<i>Steamed vegetables with romesco sauce</i> ㊄ ㊄	
<i>Purée de pomme de terre</i>		<i>Cocotte de légumes sauce romesco</i>	
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
<i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i> ※Salad for vegan or vegetarian is available ㊄ ㊄			
<i>Hors-d'œuvre variés de légumes</i>			
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		
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ		¥1,900

㊄ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

㊄ 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。

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。

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 ㊄ ㊄

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 ㊄ ㊄

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)

¥3,200

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 / ファットリアバイオ北海道

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

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。