



Lunch
ランチ
¥9,000-



Lunch
ランチ
¥12,000-

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
Rougôût 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

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

¥9,000

Yellowtail and citrus marinated turnip, beetroot sauce
Poisson "buri" et navet saveur d'agrumes sauce betterave
箱根路の薔薇 いくら添え

Onion soup Fujiya style or Beef clear soup
Soupe de oignon à la fujiya ou Consommé
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
牛ロース肉のポワレにマデラワインソース

Seasonal dessert
Desserts de saison
アップルパイアラモード

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

¥12,000

Green peas mousse and lobster flavored consommé jelly
Mousse de petits pois, gelée de homard
グリーンピースのムース オマール海老のジュレを添えて
Seared marinated trout and tartar, asparagus terrine, wasabi cream
Truite "Kunugi" mi-cuite et en tartare,
pressé d'asperges, servi avec une crème au wasabi
功刀鱒の炙りとタルタル、
アスパラガスのプレッセ 山葵のクレーム
Turnip soup and turnip leaf puree or
Fujiya Hotel's traditional beef clear soup
Potage de navet et sa purée de fanes ou
Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya
蕪のポタージュとその葉のピュレ または
富士屋ホテル伝統のコンソメスープ
Red sea bream confit, spring cabbage fondant and wine blanc sauce
Confit de daurade à basse température,
fondant de chou de printemps, sauce vin blanc
真鯛の低温コンフィ、春キャベツのフォンダン、
ソースヴァンブラン
Roasted beef tenderloin
with potato gratin and glazed carrots, red wine sauce
Rôti de filet de bœuf japonais,
pommes dauphinoise et carottes glacées, sauce au vin rouge
国産牛ロースのロティ、
ドフィノワと人参グラッセ 赤ワインソース
Cantaloupe soup and sorbet,
fromage blanc mousse with champagne jelly
Soupe et sorbet de melon,
mousse au fromage blanc et gelée au champagne
メロンのスープとソルベ、フロマージュブランのムース
シャンパンジュレ添え
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

¥15,000

Green peas mousse and lobster flavored consommé jelly
Mousse de petits pois, gelée de homard
グリーンピースのムース オマール海老のジュレを添えて
Seared marinated trout and tartar, asparagus terrine, wasabi cream
Truite "Kunugi" mi-cuite et en tartare,
pressé d'asperges, servi avec une crème au wasabi
功刀鱒の炙りとタルタル、
アスパラガスのプレッセ 山葵のクレーム
Turnip soup and turnip leaf puree or
Fujiya Hotel's traditional beef clear soup
Potage de navet et sa purée de fanes ou
Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya
蕪のポタージュとその葉のピュレ または
富士屋ホテル伝統のコンソメスープ
Sauteed abalone and bamboo seaweed flavored butter sauce
Poêlée d'ormeau tendre et pousses de bambou,
sauce beurre blanc aux parfums d'iode
柔らかな鮑のポワレと筍、磯香るブルブランソース
Roasted beef tenderloin
with potato gratin and glazed carrots, red wine sauce
Rôti de filet de bœuf japonais,
pommes dauphinoise et carottes glacées, sauce au vin rouge
国産牛ロースのロティ、
ドフィノワと人参グラッセ 赤ワインソース
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

¥18,000

Appetizer

<i>Smoked salmon</i> ㊄ <i>Saumon fumé</i> スモークサーモン	¥2,600	<i>Seared marinated trout and tartar, asparagus terrine, wasabi cream</i> <i>Truite "Kunugi" mi-cuite et en tartare,</i> <i>pressé d'asperges, servi avec une crème au wasabi</i>	
<i>Assorted appetizer</i> <i>Petites entrées variées</i> オードブル盛り合わせ	Half-size ハーフサイズ ¥1,800	功刀鱒の炙りとタルタル	¥2,900
	¥3,800	アスパラガスのプレッセ 山葵のクレーム	
	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>Beef clear soup</i> ㊄ <i>Consommé</i> 富士屋ホテル伝統のコンソメスープ	¥2,300
<i>Onion gratin soup</i> <i>Soupe à l'oignon</i> オニオングラタンスープ	¥2,300	Half-size ハーフサイズ	¥1,700

Sea food

<i>Red sea bream confit, spring cabbage fondant and wine blanc sauce</i> <i>Confit de daurade à basse température,</i> <i>fondant de chou de printemps, sauce vin blanc</i> 真鯛の低温コンフィ 春キャベツのフォンダン ソースヴァンブラン	¥3,400	<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i> <i>Filet de daurade Dugléré</i> 真鯛のデュグレレ風	¥3,400
Half-size ハーフサイズ	¥2,400		
<i>Sauteed abalone and bamboo seaweed flavored butter sauce</i> <i>Poêlée d'ormeau tendre et pousses de bambou,</i> <i>sauce beurre blanc aux parfums d'iode</i> 柔らかな鮑のポワレと筍 磯香るブルブランソース	¥6,200	<i>Japanese spiny lobster, with wine blanc sauce</i> <i>Langouste poêlée, sauce vin blanc</i> 伊勢海老のポワレ ヴァンブランソース	¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i> <i>Rougôut de bœuf à la Fujiya</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	<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>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄		<i>Beef tenderloin and foie gras, Périgueux sauce</i> ㊄	
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>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</i> ㊄ ㊄ <i>Potage végétalien</i> ㊄ ヴィーガンポタージュ	¥1,600	<i>Green salad</i> ㊄ ㊄ <i>Salade verte</i> グリーンサラダ	¥1,800
<i>Mashed potato</i> ㊄ ㊄ <i>Purée de pomme de terre</i> マッシュポテト	¥1,200	<i>Steamed vegetables with romesco sauce</i> ㊄ ㊄ <i>Cocotte de légumes sauce romesco</i> 野菜のココット ロメスコソース	¥2,000
㊄ <i>Seasonal vegetable Hors d'oeuvre</i> ※Salad for vegan or vegetarian is available ㊄ ㊄			
㊄ <i>Hors-d'oeuvre 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		
	【Half-size 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-



Cantaloupe soup and sorbet,
fromage blanc mousse with champagne jelly

Soupe et sorbet de melon,
mousse au fromage blanc et gelée au champagne

メロンのスープとソルベ
フロマージュブランのムース
シャンパンジュレ添え

¥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 ㊄ ㊄

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

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)

★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

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café au lait

Café au lait

カフェオレ

¥1,700

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,700

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥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.
Le montant ci-dessus comprend la taxe à la consommation et les frais de service.
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております