



Cascade Lunch

カスケードランチ

¥7,900-



Beef curry

ビーフカレー

¥4,300-

Spaghetti napolitane

スパゲティ ナポリタン

¥3,800-



Seasonal recommendations 季節のおすすめメニュー

Vegetable curry (Spring version)

春野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Spring vegetables. Please enjoy it with Saffron rice, curry sauce.
春が旬の野菜を様々な調理法でご用意したプレートとサフランライス、カレーソースを併せてお楽しみください。



Celery and Early Red Pickles
セロリとアーリーレッドのピクルス
Butter-Sauteed Snow Peas
スナップエンドウのバターブイヨン煮
Roasted Potato with Rosemary Flavor
ジャガイモのロースト ローズマリー風味
Roasted Carrot, Bamboo shoot
人参のロースト、筍
Broccoli fried with garlic and chili pepper
ブロッコリーのペペロンチーノ
Roasted turnip, Marinated tomato
蕪のオーブン焼き、トマトのマリネ
Fried Green and White Asparagus with Cheese Flavor
グリーンアスパラ、ホワイトアスパラガスのフリット チーズ風味
Fried onion ring, radish, edible flowers
オニオンリングフライ、ラディッシュ、エディブルフラワー
Steamed bell pepper with coriander and cumin
パプリカのエチュベ、コリアンダーとクミンの香り

※1日10食限定

¥4,500

Cascade Lunch

カスケードランチ

Smoked salmon

スモークサーモン レモンとケッパー添え

Soup of the day

本日のポタージュ

Steamed sea bream, White wine sauce

真鯛のデュグレレ風

Please choose one main dish.

メインディッシュを1品お選びください

Chicken curry

チキンカレー

Beef curry

ビーフカレー

Upgrade to the dish below is available with additional 600 yen.

下記のお料理は¥600の追加料金にて承ります。

Crabmeat curry

蟹カレー

Seafood curry

海の幸取合せカレー

Hashed beef and rice

ハヤシライス富士屋風

Custard pudding a la mode

プリンアラモード

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Select Lunch

セレクトランチ

Pâté en croute (cold meat pie), pickles and salad

パテアンクルート、ピクルスとサラダ添え

Soup of the day

本日のポタージュ

Please choose one main dish.

メインディッシュを1品お選びください

Grilled greenling, Cabbage Sauce

香ばしく焼いたアイナメのポワレ、
キャベツのソース

or

または

Beef braised in sherry, steamed vegetables

牛肉のシェリー酒煮込み、温野菜添え

Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Curry, Spaghetti, Sandwich

カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Chicken curry

チキンカレー

¥3,600

Beef curry

ビーフカレー

¥4,300

Crabmeat curry

蟹カレー

¥5,000

Seafood curry

海の幸取合せカレー

¥5,000

Pork cutlet curry

ポークカツカレー

¥4,500

Hashed beef and rice

ハヤシライス富士屋風

¥5,000

Omelette and rice

オムライス

¥2,800

Shrimp rice Fujiya style

海老ライス 富士屋風

¥2,800

Spaghetti vegetable tomato sauce ^(Vg)

スパゲティ ベジタブル トマトソース

¥2,300

Spaghetti napolitane

スパゲティ ナポリタン

¥3,800

Assorted sandwich

取合せサンドウィッチ

¥2,900

Fujiya clubhouse sandwich

富士屋クラブハウスサンドウィッチ

¥3,300

Hamburger sandwich

ハンバーグサンドウィッチ

¥3,600

Pork cutlet sandwich

ポークカツサンドウィッチ

¥4,000

Steak sandwich

国産牛ステーキサンドウィッチ

¥6,800

Lunch set A

With Salad, Coffee

セットメニューA

(サラダ、コーヒー付き)

¥1,700

Lunch set B

With Soup, Coffee

セットメニューB

(本日のスープ、コーヒー付き)

¥1,900

Lunch set C

With Soup, Salad, Coffee

セットメニューC

(本日のスープ、サラダ、コーヒー付き)

¥2,500

Appetizer / Side dish

前菜 / サイドディッシュ

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ ¥2,000
Half-size ハーフサイズ ¥1,400

Smoked salmon
スモークサーモン ㊄ ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

Combination salad
コンビネーションサラダ ㊄㊄ ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

Potato salad
ポテトサラダ ¥ 950

French Fry
フレンチフライ ㊄ ¥ 900

Pickled Vegetables
野菜のピクルス ㊄㊄ ¥ 900

Mashed potato
マッシュポテト ㊄㊄ ¥1,200

Olive
オリーブ ㊄㊄ ¥1,200

Soup

スープ

Soup of the day ㊄ Soup for vegan is available
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可 ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

Beef clear soup
コンソメスープ ㊄ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)
ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ) ¥1,800

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ ¥2,300

Main dish

メインディッシュ

Assorted vegetables, Tomato sauce
7種の野菜盛り合わせ トマトソース ㊄㊄ ¥1,600

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)
蟹クリームコロッケ トマトソース または タルタルソース ¥4,300
Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Steamed sea bream, White wine sauce
真鯛のデュグレ風 ¥3,400

Sauteed Norwegian salmon Butter Soy Sauce
ノルウェーサーモンのポワレ バター醤油ソース ¥4,500

Seafood coquille gratin
シーフードコキールグラタン ¥3,800

Veal cutlet, spaghetti
仔牛のカツレツ สปาゲッティ添え 100g ¥3,900

Chicken cutlet with bacon
チキンカツレツ メリーランド風 150g ¥2,800

Beef stroganoff
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え 120g ¥5,500

Hamburger steak, Mushroom Sauce
ハンバーグステーキ マッシュルームソース ㊄ 180g ¥4,100

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 120g ¥6,200

Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで ㊄ 120g ¥7,600
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース

Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
牛サーロインのステーキ お好みのソースで ㊄ 200g ¥7,300
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース

Bread
パン ¥ 700

Rice
ライス ㊄ ¥ 600

㊄ Gluten free Menu

㊄ Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.

㊄ Vegan Menu...Contains no animal products.

We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

グルテンフリー対応メニュー

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。

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。

Seasonal Dessert 季節のデザート



White chocolate mousse with marinated strawberries and milk ice cream
ショコラブランの軽いムースに苺のマリネとミルクのアイス添え

¥1,100

Dessert デザート



Apple pie a la mode
アップルパイアラモード

¥1,800



Pudding a la mode
プリンアラモード

¥1,400



Apple pie
アップルパイ

¥1,200



Custard pudding
カスタードプリン

¥900



Chocolate nuts sundae
チョコレートナッツサンデー

¥950

Vanilla Ice cream
バニラアイスクリーム

¥800

Sherbet
シャーベット各種

¥800

Beverage お飲み物

Coffee

コーヒー

¥1,500

Tea

紅茶

¥1,400

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Herb tea

ハーブティ

¥1,400

Espresso(double)

エスプレッソ(ダブル)

¥1,700

Cafe latte

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

カフェオレ

¥1,700

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。