



写真はイメージです。

*Harmonie*  
～アルモニー～  
¥20,000-

# Harmonie

～アルモニー～

*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ーレ 又は 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*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*

国産牛フィレ肉のロティ 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

¥20,000

# Prestige

～プレスティージュ～

*Green peas mousse and lobster flavored consommé jelly, with caviar*

*Mousse de petits pois, avec caviar gelée de homard*

グリーンピースのムース キャビアとオマール海老のジュレを添えて

*Spring onion blancmange and mi-cuit with marinated shellfish*

*Blanc-manger d'oignons nouveaux et son mi-cuit, marinade de coquillages*

新玉ねぎのブランマンジェとミ・キュイ 貝類のマリネと共に

*White asparagus and soft-boiled egg, with Odawara miso flakes*

*Duo d'asperges blanches et œuf mollet aux parfums d'Odawara Misobushi*

ホワイトアスパラガスと半熟卵のデュオ 小田原みそぶしの香りを纏わせて

*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ーレ 又は 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*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*

国産牛フィレ肉のロティ 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

¥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

*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

*Spring onion blancmange and mi-cuit with marinated shellfish*  
*Blanc-manger d'oignons nouveaux et son mi-cuit, marinade de coquillages*  
新玉ねぎのブランマンジェとミ・キュイ 貝類のマリネと共に

*Sauteed abalone seaweed flavored butter sauce*  
*Petit poêlée d'ormeau, sauce beurre blanc aux algues*  
鮑のプティポワレ 海藻風味のブルブランソース

*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ーレ 又は 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*Japanese spiny lobster, with wine blanc sauce*  
*Langouste poêlée, sauce vin blanc*  
伊勢海老のポワレ ヴァンブランソース

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

*Beef tenderloin poached bamboo shoots and foie gras, kinome sauce*  
*Rôti de filet de bœuf japonais, poêlée de pousses de bambou et foie gras, sauce Madère parfumée aux feuilles de Kinomé*  
国産牛フィレ肉のロティ 筍とフォワグラのポワレを添えて 木の芽香るマデラソース

*Fruits flambees*  
*Fruits de saison 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>Searched marinated trout and tartar, asparagus terrine, wasabi cream</i> <i>Truite "Kunugi" mi-cuite et en tartare, pressé d'asperges,</i> <i>servi avec une crème au wasabi</i>		<i>Assorted appetizer</i> <i>Petites entrées variées</i>	
功刀鱒の炙りとタルタル	¥2,900	オードブル盛り合わせ	¥3,800
アスパラガスのプレッセ 山葵のクレーム			
<i>Caviar frappe, Melba toast</i>		<b>【Half-size ハーフサイズ】</b>	¥2,600
<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		

## Soup

<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i> <i>Soupe de tomate de boulanger à l'œuf</i>		<i>Beef clear soup</i> ㊄	
ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ)	¥1,800	<i>Consommé</i>	
<i>Onion gratin soup</i>		富士屋ホテル伝統のコンソメ	¥2,300
<i>Soupe à l'oignon</i>		<b>【Half-size ハーフサイズ】</b>	¥1,700
オニオングラタンスープ	¥2,300		

## 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>		<i>Steamed red sea bream, White wine sauce</i> <i>Filet de daurade Dugléré</i>	
真鯛の低温コンフィ 春キャベツのフォンダン	¥3,400	真鯛のデュグレレ風	¥3,400
ソースヴァンブラン			
<b>【Half-size ハーフサイズ】</b>	¥2,400		
<i>Sauteed abalone and bamboo seaweed flavored butter sauce</i> <i>Poêlée d'ormeau tendre et pousses de bambou, sauce beurre blanc aux</i> <i>parfums d'iode</i>		<i>Japanese spiny lobster, with wine blanc sauce</i> <i>Langouste poêlée, sauce vin blanc</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	伊勢海老のポワレ ヴァンブランソース	¥12,000

## Meat

<i>Lamb Navarin</i> <i>Navarin d'agneau</i>		<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, Red wine sauce</i> ㊄	
仔羊のナヴァラン		<i>Entrecôte grillée avec champignons grand sauce au vin rouge</i>	
	100g ¥4,000	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 / Potage végétalien</i> ㊄ ㊄		<i>Green salad / Salade verte</i> ㊄ ㊄	
ヴィーガンポターージュ	¥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			
<i>Hors-d'oeuvre variés de légumes</i> ㊄ ㊄			
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		
<b>【Half-size ハーフサイズ】</b>	¥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、乳製品は使用しております。

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。

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。

## 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

*Fruits flambées*

*Fruits flambées*

フルーツフランベ(ワゴンサービス)

¥3,200

*Sherbet* ㊄㊄

*Sorbet saisons*

シャーベット各種

¥ 950

*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

*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

*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

*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 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

*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