



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 (Summer version)

夏野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Summer vegetables. Please enjoy it with Black rice, curry sauce.

夏が旬の野菜を様々な調理法でご用意したプレートと黒米、カレーソースを併せてお楽しみください。



Purple cabbage and cucumber Pickles
紫キャベツと胡瓜のピクルス

Roasted Potato with Parmesan Flavor
ジャガイモのローストパルメザンの香り

Steamed bell pepper with coriander
パプリカのエチューベ コリアンダーの香り

Spiced Roasted Pumpkin
南瓜のスパイス ロースト

Grilled Zucchini and Eggplant Rosemary Flavored
ズッキーニと茄子のグリル ローズマリー風味

Fried Corn and Green beans
とうもろこしと隠元豆のフリット

Okra and Baby Corn with Salted Butter
オクラとヤングコーンの塩バター

American Cherry Compote
アメリカンチェリーのコンポート

Salad mustard greens, edible Flowers
サラダからし菜、エディブルフラワー

※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

Seafood and Vegetable Terrine, stained glass style

海の幸と野菜のテリーヌ ステンドグラス仕立て

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

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)

カニクリームコロッケ

トマトソース または タルタルソース

or

または

Hamburger Steak with Monterey Jack Cheese, Mushroom Sauce

モントレージャックチーズのハンバーグステーキ

マッシュルームソース

Bread or Rice

パン または ライス

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

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

Potato salad
ポテトサラダ ¥ 950

Pickled Vegetables
野菜のピクルス (Vg) (G) ¥ 900

Olive
オリーブ (Vg) (G) ¥1,200

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

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

French Fry
フレンチフライ (Vg) ¥ 900

Mashed potato
マッシュポテト (V) (G) ¥1,200

Soup

スープ

Soup of the day (Vg) 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 (G) ¥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 (Vg) (G) ¥1,600

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

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

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

Hamburger steak, Mushroom Sauce
ハンバーグステーキ マッシュルームソース (G) 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 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 (G) 200g ¥7,300
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース

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

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

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

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

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 (G) 120g ¥7,600
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 (G) ¥ 600

(G) Gluten free Menu

(V) Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.

(Vg) 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



American Cherry Crepes with Vanilla Ice Cream
アメリカンチェリーのクレープ、バニラのアイスクリーム添え
¥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。