



写真はイメージです。

*Harmonie*  
～アルモニー～  
¥20,000-

# Harmonie

～アルモニー～

*Grilled eggplant cream and tuna tartar, whitebait confit*

*Mousseline d'aubergine et tartare de thon et shirasu en confit*

焼きナスのムースリーヌとマグロのタルタル しらすのコンフィを添えて

*Smoked bonito salad, Odawara plum and beet sauce, green gazpacho(cucumber) sauce*

*Salade de bonite fumée aux senteurs de bois, rouge d'ume d'odawara et betterave, accompagnée d'un gazpacho vert rafraîchissant*

燻製鰹のサラダ仕立て 小田原の梅とビーツのルーージュ 爽涼なグリーンガスパチョのソースとともに

*Cold corn cream soup or Fujiya Hotel's traditional beef clear soup*

*Soupe au maïs froide ou Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya*

とうもろこしの冷製スープ または 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*Steamed Japanese sea perch, tomato sauce and creamy mozzarella*

*Bar à la vapeur, sauce tomate et accent de mozzarella crémeuse*

鱸のヴァプール トマトソースとミルクキーモッツァレラのアクセント

*Roasted beef tenderloin, madeira sauce and bell pepper with summer vegetables*

*Rôti de filet de bœuf national, sauce Madère aux légumes d'été*

国産牛フィレ肉のロティ ソース・マデールと夏野菜添え

*Seasonal dessert / Desserts de saison*

季節のデザート

*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～

*Grilled eggplant cream and tuna tartar, caviar*

*Mousseline d'aubergine et tartare de thon aux caviar*

焼きナスのムースリーヌとマグロのタルタル キャビアを添えて

*Cold meat pie*

*Pâté en croûte*

パテ・アン・クルート

*Turban shell, Burgundy style*

*Turbo à la bourguignonne*

サザエのブルゴーニュ風

*Cold corn cream soup or Fujiya Hotel's traditional beef clear soup*

*Soupe au maïs froide ou Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya*

とうもろこしの冷製スープ または 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*Abalone steak, ravigote sauce (onion and vinegar sauce)*

*Steak d'ormeau sauce ravigote*

鮑のステーキ ラヴィゴットソース

*Roasted beef tenderloin, madeira sauce and bell pepper with summer vegetables*

*Rôti de filet de bœuf national, sauce Madère aux légumes d'été*

国産牛フィレ肉のロティ ソース・マデールと夏野菜添え

*Seasonal dessert / Desserts de saison*

季節のデザート

*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

*Grilled eggplant cream and tuna tartar, whitebait confit*  
*Mousseline d'aubergine et tartare de thon et shirasu en confit*  
焼きナスのムースリーヌとマグロのタルタル しらすのコンフィを添えて

*Cold meat pie*  
*Pâté en croûte*  
パテ・アン・クルート

*Sauteed abalone, ravigote sauce (onion and vinegar sauce)*  
*Petit poiré d'ormeau sauce ravigote*  
鮑のプティポワレ ラヴィゴットソース

*Cold corn cream soup or Fujiya Hotel's traditional beef clear soup*  
*Soupe au maïs froide ou Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya*  
とうもろこしの冷製スープ または 富士屋ホテル伝統のコンソメ

*Japanese spiny lobster, Burgundy butter sauce*  
*Langouste poêlée sauce à la bourguignonne*  
伊勢海老のポワレ ブルゴーニュバターソース

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

*Beef tenderloin and foie gras, sauteed eggplant, truffle sauce*  
*Filet de bœuf et foie gras en gâteau, aubergine ronde sauce truffe*  
国産牛フィレとフォワグラ 丸茄子のガトー仕立て トリュフソース

*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

Smoked bonito salad, Odawara plum and beet sauce, green gazpacho(cucumber) sauce  
Salade de bonite fumée aux senteurs de bois, rouge d'ume d'odawara et betterave,  
accompagnée d'un gazpacho vert rafraîchissant

燻製鰹のサラダ仕立て 小田原の梅とビーツのルーチュ  
爽涼なグリーンガスパチョのソースとともに ¥2,900

### Assorted appetizer

Petites entrées variées

オードブル盛り合わせ ¥3,800  
【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,600

Cold meat pie

Pâté en croûte

パテ・アン・クルート ¥3,000

Caviar frappe, Melba toast

Caviar frapper avec toast Melba

キャビアフラッペ メルバトースト添え 25g ¥8,900  
10g ¥3,700

## Soup

Cold corn cream soup

Soupe au maïs froide

とうもろこしの冷製スープ ¥1,600

Onion gratin soup

Soupe à l'oignon

オニオングラタンスープ ¥2,300

Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)

Soupe de tomate de boulanger à l'œuf

ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ) ¥1,800

Fujiya Hotel's traditional beef clear soup (G)

Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya

富士屋ホテル伝統のコンソメ ¥2,300  
【Half-size ハーフサイズ】 ¥1,700

## Sea food

Steamed Japanese sea perch, tomato sauce and creamy mozzarella

Bar à la vapeur, sauce tomate et accent de mozzarella crémeuse

鱸のヴァプール トマトソースとミルクモッツァレラのアクセント ¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Abalone steak, ravigote sauce (onion and vinegar sauce)

Steak d'ormeau sauce ravigote

鮑のステーキ ラヴィゴットソース ¥6,200

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレレ風 ¥3,400

Japanese spiny lobster, Burgundy butter sauce

Langouste poêlée sauce à la bourguignonne

伊勢海老のポワレ ブルゴーニュバターソース ¥12,000

## Meat

Lamb Navarin

Navarin d'agneau

仔羊のナヴァラン 100g ¥4,000

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, madeira sauce (G)

Filet de bœuf rôti avec champignons grand, sauce Madère

国産牛フィレ肉のロティ ポットベラ添え  
マデラソース 120g ¥7,600  
60g ¥5,300

Beef loin steak with jumbo mushroom, madeira sauce (G)

Entrecôte gillée avec champignons grand, sauce Madère

国産牛ロースグリル ポットベラ添え  
マデラソース 200g ¥7,300

Beef tenderloin and foie gras, Perigueux sauce (G)

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

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

Vegan Pottage / Potage végétalien (G) (Vg)

ヴィーガンポタージュ ¥1,600

Mashed potato (G) (V)

Purée de pomme de terre

マッシュポテト ¥1,200

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre \*Salad for vegan or vegetarian is available

Hors-d'oeuvre variés de légumes (V) (Vg)

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

Green salad / Salade verte (G) (Vg)

グリーンサラダ ¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce (G) (Vg)

Cocotte de légumes sauce romesco

野菜のココット ロメスコソース ¥2,000

(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。

# 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 flambees

*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

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。