



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
Rougoût 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

Fujiya Hotel's traditional beef clear soup
Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya
富士屋ホテル伝統のコンソメ

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
Etnrecôte 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

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 gaspacho vert rafraîchissant
燻製鰹のサラダ仕立て 小田原の梅とビーツのルージュ
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 loin,
madeira sauce and bell pepper with summer vegetables
Rôti de bœuf japonais, sauce Madère aux légumes d'été
国産牛ロース肉のロティ
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

¥15,000

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 gaspacho vert rafraîchissant
燻製鰹のサラダ仕立て 小田原の梅とビーツのルージュ
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

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

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>Smoked bonito salad, Odawara plum and beet sauce, green gazpacho(cucumber) sauce</i>	
<i>Saumon fumé</i>		<i>Salade de bonite fumée aux senteurs de bois, rouge d'ume d'odawara et betterave,</i>	
スモークサーモン	¥2,600	<i>accompagnée d'un gaspacho vert rafraîchissant</i>	
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	燻製鰹のサラダ仕立て 小田原の梅とピーツのルーチュ	
		爽涼なグリーンガスパチョのソースとともに	¥2,900
<i>Cold meat pie</i>		<i>Assorted appetizer</i>	
<i>Pâté en croûte</i>		<i>Petites entrées varies</i>	
パテ・アン・クルート	¥3,000	オードブル盛り合わせ	¥3,800
		<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥2,600

Soup

<i>Cold corn cream soup</i>		<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i>	
<i>Soupe au maïs froide</i>		<i>Soupe de tomate de boulanger à l'œuf</i>	
とうもろこしの冷製スープ	¥1,600	ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ)	¥1,800
<i>Onion gratin soup</i>		<i>Fujiya Hotel's traditional beef clear soup</i> ㊄	
<i>Soupe à l'oignon</i>		<i>Consommé traditionnel de l'Hôtel Fujiya</i>	
オニオングラタンスープ	¥2,300	富士屋ホテル伝統のコンソメ	¥2,300
		<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥1,700

Sea food

<i>Steamed Japanese sea perch, tomato sauce and creamy mozzarella</i>		<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i>	
<i>Bar à la vapeur, sauce tomate et accent de mozzarella crémeuse</i>		<i>Filet de daurade Dugléré</i>	
鱸のヴァプール トマトソースとミルクモッツアレラのアクセント	¥3,400	真鯛のデュグレレ風	¥3,400
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ		
	¥2,400		
<i>Abalone steak, ravigote sauce (onion and vinegar sauce)</i>		<i>Japanese spiny lobster, Burgundy butter sauce</i>	
<i>Steak d'ormeau sauce ravigote</i>		<i>Langouste poêlée sauce à la bourguignonne</i>	
鮑のステーキ ラヴィゴットソース	¥6,200	伊勢海老のポワレ ブルゴーニュバターソース	¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i>		<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, madeira sauce</i> ㊄	
<i>Rougoût de bœuf à la Fujiya</i>		<i>Entrecôte grillée avec champignons grand, sauce Madère</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	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
<i>Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, madeira sauce</i> ㊄		<i>Beef tenderloin and foie gras, Périgueux sauce</i> ㊄	
<i>Filet de bœuf rôti avec champignons grand, sauce Madère</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 ペリゲーソース	
マデラソース	120g ¥7,600		120g ¥12,000
	60g ¥5,300		60g ¥8,100

Vegetables

<i>Vegan Pottage</i> ㊄ ㊄		<i>Green salad</i> ㊄ ㊄	
<i>Potage végétalien</i>		<i>Salade verte</i>	
ヴィーガンポタージュ	¥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 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		
	<i>Half-size</i> 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 ⑥

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 ⑥ ⑨

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets ⑥ ⑨

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

⑨ 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。

⑥ 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