



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シュ 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 légume 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

季節のデセール

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 légume 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

季節のデセール

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

創業 148 周年記念ディナー

Caviar frappe
Caviar frappé
キャビアフラッペ

Asparagus and Crab Meat Cocktail
Merry Widow Cocktail
アスパラと蟹肉のカクテル

Ridvo and Mushroom Pie in a Pastry Crust
blanquette de veau en croustades
リドヴォーと茸のパイ ケース詰め

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

Sole Fillet with American Sauce
Coussin de sole sauce américaine
舌平目のクッション仕立てソースアメリカン

Beef Fillet Rossini-Style
Tournedos à la Rossini
牛フィレ肉 ロッシーニ風

Crepe suzette
Crepe suzette
クレープシュゼットフランベ（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ジュ

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 ㊿

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 ㊿

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 ㊿

Entrecôte grillée 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 ㊿

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 ㊿ ㊿

ヴィーガンポタージュ ¥1,600

Mashed potato ㊿ ㊿

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'œuvre variés de légumes ㊿ ㊿

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 ㊿ ㊿

グリーンサラダ ¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce ㊿ ㊿

Cocotte de légumes sauce romesco

野菜のココット ロメスコソース ¥2,000

㊿ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

㊿ 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。

㊿ 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-



Peach Soup and Sorbet, Lychee Mousse
Soupe de pêche et son sorbet, mouseline de litchi
桃のスープとソルベ ライチのムースと共に

¥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

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

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

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。