



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
Entrecôte 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 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

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
ミルクキーモッツアレラのアクセント

Roasted beef loin,
madeira sauce and bell pepper with summer vegetables
Rôti de bœuf japonais, sauce Madère aux légume 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 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

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

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

¥18,000

Appetizer

Smoked salmon ㊄

Saumon fumé

スモークサーモン

¥2,600

Half-size ハーフサイズ

¥1,800

Cold meat pie

Pâté en croûte

パテ・アン・クルート

¥3,000

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 rafraichissant

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 varies

オードブル盛り合わせ

¥3,800

Half-size ハーフサイズ

¥2,600

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 ㊄

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キーモッツアレラのアクセント

¥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 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

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

¥6,200

Roasted beef tenderloin, with jumbo mushroom, madeira sauce ㊄

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 ㊄

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 ㊄

Filet de bœuf foie gras sauce Périgueux

国産牛フィレ肉 フォアグラ添え ペリグーソース

120g

¥12,000

60g

¥8,100

Vegetables

Vegan Pottage ㊄㊅

Potage végétalien

ヴィーガンポタージュ

¥1,600

Mashed potato ㊄㊅

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 ㊅㊅

Hors-d'œuvre variés de légumes

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 ㊄㊅

Salade verte

グリーンサラダ

¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce ㊄㊅

Cocotte de légumes sauce romesco

野菜のココット ロメスコソース

¥2,000

㊄ Gluten free Menu

グルテンフリー対応メニュー

㊅ 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。

㊅ 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

Glacé 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)

★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 ㊄ ㊄

Sorbet saisons

シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets ㊄ ㊄

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_ 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

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