

Harmonie ～アルモニー～

Carrot mousse, sweet shrimp and shellfish Jelly

Mousse de carottes et crevettes douces, gelée de crustacés

人参のムース 甘エビと甲殻類のコンソメジュレ

“Kunugi” trout raised in Mt. Fuji’s spring water “chaud-froid”

Chaud-froid de truite « Kunugi » nourrie aux eaux printanières du Mont Fuji

富士山の湧き水で育ったくぬぎ鱒 ショーフロワ

Mushroom cream soup or Matsutake-flavored consommé (beef clear soup)

Potage de champignons de saison ou Consommé au parfum de matsutaké

茸のポタージュ 又は 松茸風味のコンソメ

Seared barracuda, turnip, Sudachi citrus and butter sauce

Bécune saisie, navets et sauce beurre blanc au soudachi

カマスの炙り 蕪 すだちブルブラン

Roasted beef tenderloin, black Maitake mushrooms, taro gratin, port wine sauce

Filet de bœuf national rôti, maitaké noir et gratinois de satoimo, sauce Porto

国産牛フィレ肉のロティ 黒舞茸 里芋のドフィノワ ポルトソース

Coconut mousse with persimmon and passion fruit, caramel ice cream

Blanc-manger à la noix de coco, kaki et fruit de la passion, glace au caramel

ココナッツのブランマンジェ 柿とパッションフルーツ キャラメルアイス

Petit gâteau / 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～

Carrot mousse, sweet shrimp and shellfish Jelly

Mousse de carottes et crevettes douces, gelée de crustacés agrémentée de caviar

人参のムース 甘エビと甲殻類のコンソメジュレ キャビア添え

Cold meat pie

Pâté en croûte

パテ・アン・クルート

Crab croquette

Bouchée de croquette au crabe

一口蟹クロケット

Mushroom cream soup or Matsutake-flavored consommé (beef clear soup)

Potage de champignons de saison ou Consommé au parfum de matsutaké

茸のポタージュ 又は 松茸風味のコンソメ

Abalone steak, burdock, lotus root

Steak d'ormeau, bardane et racine de lotus

鮑のステーキ 牛蒡 蓮根

Roasted beef tenderloin, black Maitake mushrooms, taro gratin, port wine sauce

Filet de bœuf national rôti, maitaké noir et gratinois de satoimo, sauce Porto

国産牛フィレ肉のロティ 黒舞茸 里芋のドフィノワ ポルトソース

Coconut mousse with persimmon and passion fruit, caramel ice cream

Blanc-manger à la noix de coco, kaki et fruit de la passion, glace au caramel

ココナッツのブランマンジェ 柿とパッションフルーツ キャラメルアイス

Petit gâteau / 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

Carrot mousse, sweet shrimp and shellfish Jelly
Mousse de carottes et crevettes douces, gelée de crustacés
人参のムース 甘エビと甲殻類のコンソメジュレ

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

Sautéed abalone with burdock and lotus root
Petit poêlé d'ormeau, bardane et racine de lotus
鮑のプティポワレ 牛蒡 蓮根

Mushroom cream soup or Matsutake-flavored consommé (beef clear soup)
Potage de champignons de saison ou Consommé au parfum de matsutaké
茸のポタージュ 又は 松茸風味のコンソメ

Sautéed Japanese spiny lobster with sweet potato, American sauce
Poêlée de langouste, patate douce et sauce américaine
伊勢海老のポワレ 薩摩芋 ソースアメリケーヌ

Seasonal salad
Salade de saison
季節のサラダ

Roasted beef tenderloin, Matsutake mushrooms, ginkgo nuts, Madeira wine sauce
Filet de bœuf national rôti, matsutaké et ginkgos, sauce Madère
国産牛フィレロティ 松茸 銀杏 マデラソース

Seasonal fruit Flambé
Fruits de saison flambés
季節のフルーツフランベ（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

“Kunugi” trout raised in Mt. Fuji ‘s spring water “chaud-froid “

Chaud-froid de truite « Kunugi » nourrie aux eaux printanières du Mont Fuji

富士山の湧き水で育ったくぬぎ鱒 ショーフロワ
¥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

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

Mushroom cream soup

Potage de champignons de saison

茸のポタージュ ¥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

Seared barracuda, turnip, Sudachi citrus and butter sauce

Bécune saisie, navets et sauce beurre blanc au soudachi

カマスの炙り 蕪 すだちブルブラン
¥3,400

【Half-size ハーフサイズ】 ¥2,400

Steamed red sea bream, White wine sauce

Filet de daurade Dugléré

真鯛のデュグレレ風
¥3,400

Sautéed Japanese spiny lobster with sweet potato, American sauce

Poêlée de langouste, patate douce et sauce américaine

伊勢海老のポワレ 薩摩芋 ソースアメリカヌ
¥12,000

Meat

Beef tail stewed in red wine

Queue de bœuf braisée au vin rouge

牛テールの赤ワイン煮込み
70g ¥4,000

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 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 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 / Potage végétalien ㊄ ㊄

ヴィーガンポタージュ ¥1,600

Mashed potato ㊄ ㊄

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 ㊄ ㊄

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 ㊄ ㊄

グリーンサラダ ¥1,800

Steamed vegetables with romesco sauce ㊄ ㊄

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

㊄ 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。

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-



Coconut mousse with persimmon and
passion fruit, caramel ice cream

Blanc-manger à la noix de coco,
kaki et fruit de la passion, glace au caramel

ココナッツのブランマンジェ
柿とパッションフルーツ キャラメルアイス

¥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

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,500

Tea

Thé

紅茶

¥1,400

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,700

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,400

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,700

Café au lait

Café au lait

カフェオレ

¥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。