



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
Rougout 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

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 または
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 loin,
black Maitake mushrooms, taro gratin, port wine sauce
Contre-filet de bœuf national rôti,
maitaké noir et gratinois de satoimo, sauce Porto

国産牛ロース肉のロティ
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 キヤラメルアイス

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

¥15,000

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 または
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

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>“Kunugi” trout raised in Mt. Fuji’s spring water “chaud-froid “</i>
<i>Saumon fumé</i>			<i>Chaud-froid de truite « Kunugi » nourrie aux eaux printanières du Mont Fuji</i>
スモークサーモン	¥2,600		富士山の湧き水で育ったくぬぎ鱒 ショーフロワ
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥1,800	¥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
			<i>Half-size</i> ハーフサイズ
			¥3,800
			¥2,600

Soup

<i>Mushroom cream soup</i>			<i>Zuppa alla Pavese (Tomato gratin soup with egg)</i>
<i>Potage de champignons de saison</i>			<i>Soupe de tomate de boulanger à l’œuf</i>
茸のポタージュ	¥1,600		ズッパ (玉子入りトマトグラタンスープ)
<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
			<i>Half-size</i> ハーフサイズ
			¥1,700

Sea food

<i>Seared barracuda, turnip, Sudachi citrus and butter sauce</i>			<i>Steamed sea bream, White wine sauce</i>
<i>Bécune saisie, navets et sauce beurre blanc au soudachi</i>			<i>Filet de daurade Dugléré</i>
カマスの炙り 蕪 すだちブルーブラン	¥3,400		真鯛のデュグレレ風
	<i>Half-size</i> ハーフサイズ	¥2,400	¥3,400
<i>Abalone steak, burdock, lotus root</i>			<i>Sautéed Japanese spiny lobster with sweet potato, American sauce</i>
<i>Steak d’ormeau, bardane et racine de lotus</i>			<i>Poêlée de langouste, patate douce et sauce américaine</i>
鮑のステーキ 牛蒡 蓮根			伊勢海老のポワレ 薩摩芋 ソースアメリカヌ
	¥6,200		¥12,000

Meat

<i>Beef stew Fujiya style</i>			<i>Beef loin steak with jumbo mushroom, madeira sauce</i> ㊄
<i>Rougout 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, Perigueux 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
	60g	¥5,300	60g
			¥8,100

Vegetables

<i>Vegan Pottage</i> ㊄㊄			<i>Green salad</i> ㊄㊄
<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> ㊄㊄			<i>Steamed vegetables with romesco sauce</i> ㊄㊄
<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 ㊄㊄			
<i>Hors-d’œuvre 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 <i>】</i>	¥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-



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 flambées

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 (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

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
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。