



## Cold Appetizers

---

鴨レバーペースト Duck liver paste	¥847
大鱈のカルパッチョ Large Trout Carpaccio	¥2,904
季節野菜のバーニャカウダ  Seasonal Vegetables with Bagna Cauda	¥2,904
富士の彩りサラダ S/M/L  Fuji Seasonal Salad [S/M/L]	¥1,210 / ¥2,178 / ¥3,146

## Hot Appetizers

---

カブのポタージュ  Turnip Potage	¥847
ソフトシェルシュリンプとアボガドのアヒージョ Soft-Shell Shrimp and Avocado Ajillo	¥2,904
ブロッコリーのロースト バジルソース  Roasted Broccoli with Basil Sauce	¥2,178
キャベツのロースト タヒニソース  Roasted Cabbage with Tahini Sauce	¥2,178
塩麹仕立ての鶏唐揚げ Shio-Koji Marinated Fried Chicken	¥1,936
ポテトフリット Crispy Potato Frites	¥1,694

## Grilled Dish

---

和牛サーロインのグリル 150g Grilled Wagyu Sirloin 150g	¥13,310
豚肩ロースのグリル 200g Grilled Pork Shoulder Loin 200g	¥4,235
鶏モモのグリル 200g Grilled Chicken Thigh 200g	¥4,235
ハンバーグステーキ Hamburg Steak	¥3,630

## Set Menu

---

富士御膳 Fuji Kaiseki Plate	¥9,075
赤ワインすき焼き 茸ほうとう 塩麴仕立ての鶏唐揚げ 大鱒のマリネサラダ ご飯 香の物	Red Wine Sukiyaki Hotpot Mushroom Hoto Noodles Shio-Koji Marinated Fried Chicken Marinated Large Trout Salad White Rice Japanese Pickles

## Children's Menu

---

ハンバーグカレー Hamburg Steak Curry Plate	¥2,541
---------------------------------------	--------

## Rice & More

---

和牛のビーフシチュー Wagyu Beef Stew	¥4,235
大鱈と黄金いくら炊き込みご飯 Seasoned Rice with Large Trout and Golden Salmon Roe	¥4,235
茸ほうとう  Mushroom Hoto Noodles	¥2,904
トリュフ薫る焼きチーズリゾット Baked Cheese Risotto with Truffle Aroma	¥2,904
茸のリゾット グリル野菜を添えて  Mushroom Risotto with Grilled Vegetables	¥2,904
ペンネボロネーゼ  Bolognese Penne	¥2,420
ビーフカレー Beef Curry	¥3,388
キーマカレー  Keema Curry	¥2,178
ご飯  White Rice	¥484
パン Bread	¥484

## Dessert

---

フォンダンショコラ Fondant au chocolat	¥1,694
ジェラートの盛り合わせ Assorted Gelato	¥1,694
ひとくちフルーツの盛り合わせ  Bite-Sized Seasonal Fruits	¥1,694

## Coffee / Tea

---

コーヒー Coffee	¥605
紅茶 Tea	¥605
ルイボスティー Rooibos Tea	¥605

## Dessert Wine

---

勝沼醸造 アルガブランカ ドース Katsunuma Winery Aruga Branca Doce 品種：甲州 Grape：Koshu	¥1,694
--	--------

※表示価格は税・サービス料10%を含んでおります。  
The list price includes tax and 10% service charge.