

Restaurant Menu

鉄板焼き
TEPPAN

焼けむりとワインの館

富士野屋
FUJINOYA



Lunch Menu

FUJINOYA

Beef Course

◆ビーフコース◆

焼き野菜 御飯 汁物 香の物付き

アンガスビーフコース ~アンガスビーフ 150g~	3,900円
黒毛和牛赤身コース ~ビーフ 150g~	4,800円
蓼科牛サーロインコース ~サーロイン 150g~	5,800円
黒毛和牛<サーロイン ファイル>コース ~サーロイン 150g ファイル120g~	8,300円

Seafood Course

◆シーフードコース◆

9,000円

焼き野菜 活きアワビ 伊勢海老
シーフードの盛り合わせ(サーモン・帆立・車海老 など)
御飯 汁物 香の物

※季節によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Premium Menu

◆プレミアムコース◆

13,800円

黒毛和牛

~サーロイン or ファイル & 活きアワビ・伊勢海老~

焼き野菜活きアワビ 伊勢海老
サーロイン or ファイル
御飯 汁物 香の物

営業時間 11時30分~21時00分
(コース料理、ラストオーダーは20時)

価格は税込となります

単品メニュー
a la carte

シーフード盛り合わせ	1,800円
伊勢海老半身	2,200円
活きアワビ	3,300円

鉄板焼き
TEPPAN

海けむりとワインの宿
富士野屋
FUJINOYA



Dinner Menu

FUJINOYA

Beef Course

◆ビーフコース◆

お造り 焼き野菜 御飯(またはガーリックライス+500円) 汁物 香の物
デザート コーヒーor紅茶

アンガスビーフコース ~アンガスビーフ 150g~	5,500円
黒毛和牛赤身コース ~ビーフ 150g~	6,900円
蓼科牛サーロインコース ~サーロイン 150g~	7,900円
黒毛和牛<サーロイン フィレ>コース ~サーロイン 150g フィレ120g~	11,400円

Seafood Course

◆シーフードコース◆

10,880円

お造り 焼き野菜 活きアワビ 伊勢海老
シーフードの盛り合わせ(サーモン・帆立・車海老 など)
御飯(またはガーリックライス+500円) 汁物 香の物
デザート コーヒーor紅茶

※季節によりメニュー内容が変わる場合がございます。

Premium Menu

◆プレミアムコース◆

16,900円

黒毛和牛

~サーロイン or フィレ & 活きアワビ・伊勢海老~

お造り 焼き野菜活きアワビ 伊勢海老
サーロイン or フィレ
御飯(またはガーリックライス+500円) 汁物 香の物
デザート コーヒーor紅茶

営業時間 11時30分~21時00分
(コース料理、ラストオーダーは20時)

価格は税込となります

単品メニュー
a la carte

シーフード盛り合わせ	1,800円
伊勢海老半身	2,200円
活きアワビ	3,300円

YATSUDOKI TERRACE Restaurant

OYSTER

牡蠣は、栄養豊富で低カロリーの魅力的なエナジーフードです。
疲労回復、美肌をはじめ、動脈硬化・肝臓病・心臓病などの
生活習慣病の予防効果も期待できます。



1 ピース

¥440

生かき・蒸かき選べます。



オイスターセット ¥2,300

生かき 2個 (シェフのおすすめ)
蒸かき 2個 (シェフのおすすめ)
フライ 2個

ハーフサイズ

¥1,250

期間限定価格 ¥1,940

期間限定価格 ¥970

オイスターには白ワイン

生牡蠣 × レモン × 白ワインが美味しい理由

白ワインには「リンゴ酸」と「酒石酸」という
スッキリした「冷旨系有機酸」が多く含まれており
牡蠣にはこの酸がかけているためレモンの
「クエン酸」が仲人役となり、絶妙なハーモニーとなるのです。





一品もの

甲州名物

鳥もつ煮	600 円	ホロホロ鳥刺身	1,300円
国産馬刺し	1,300 円	八洲 天然南鮪刺身	1,500円
季節野菜の天ぷら	800 円	板わさ	400円
海老の天ぷら	900 円	玉子焼き	1,000 円
牡蠣と野菜の天ぷら(3個)	1,540 円	身延のトロ湯葉刺し	800 円
牡蠣フライ(5個)	1,350 円		



小学生以下のお子様



お子様プレート
950 円 (唐揚げ・ミニお寿司)



お子様プレート
1,200 円 (ハンバーグ・カレー)

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

元祖・山梨 昔ながらのほうとう

「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をたっぷりの野菜やきのことともに、お味噌を合わせてじっくり煮こんだもので、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。稲作が適さない山間で、米に代わる主食として親しまれてきました。

地元製麺所より取り寄せた生麺と季節の野菜を、トロトロになるまでじっくりと大鍋で煮込んだ昔ながらの懐かしい味です。



お食事にもう一品
いなり寿司 250円

ほうとう 600円 ご飯 100円でお付けできます。



おざら 800円

盆地の暑い夏には、
冷たいおざらもおすすめて。



鞍掛豆の湯もりうどん 800円

長野県の特産品、鞍掛豆は非常に珍しい豆です。
この鞍掛豆を練り込んだ麺を湯もりにしました。

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

手打ち蕎麦

挽きたてのそば粉を使い、板前さんが毎日打つ人気の手打ち蕎麦です。
打ち立ての香り、のど越しを感じお召し上がりください。
当店の蕎麦は、二八蕎麦を使用しています。

温かいお蕎麦もご用意しております。



せいろ蕎麦
800円



海老天 せいろ蕎麦
1,600円

ホロホロ鳥

日本では珍しいホロホロ鳥は、熱帯地方に生息するキジ科の鳥です。フランスの最高料理の一つに数えられるこのホロホロ鳥は、肉質は柔らかく濃厚な味とジューシーさが特徴。食肉の女王と言われその美味しさは鶏肉好きから絶賛されています。



ホロホロ鳥の南蛮せいろ蕎麦
1,600円



ホロホロ鳥のすきやき定食
1,600円



お食事にもう一品

いなり寿司 250円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

ミニ丼セット



蕎麦セット 小天丼
1,600 円



蕎麦セット 小天然鮭丼
1,600 円

YATSUDOKI御前

ちょっと贅沢なお食事を、お手軽な価格にてご用意致しました。
特選の黒毛和牛をどうぞご賞味ください。



黒毛和牛ステーキ 御膳 2,500 円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

鰻ひつまぶし御膳

シヤトレーゼ白ワイン仕立て

こんがり焼いた鰻を

シヤトレーゼの白ワインで

中まで柔らかく

蒸し上げました。

冷たい出し汁と、

お好みの薬味を添え

お召し上がりください。

暑い季節にぴったりのお逸品です。

1,800円(込)



*季節の食材のため仕入れにより
お品物が変わることがございます。

ドリンク



■ビール■

生ビール	(アサヒ)	880円
瓶ビール	(アサヒ/キリン)	880円
八ヶ岳高原ビールクリア	(小瓶)	880円
八ヶ岳高原ビールダーク	(小瓶)	880円
ノンアルコール ドライゼロ	(小瓶)	550円
ノンアルコール オールフリー樽詰	(ジョッキ)	550円



■日本酒■

七賢 甘酸辛苦渋 熱燗	(180ml)	770円
七賢 純米生酒	(300ml)	1,650円
七賢 純米吟醸天鷲絨の味	(180ml) 930円	(720ml) 3,500円
谷桜 純米吟醸米の精	(180ml) 950円	(720ml) 3,850円
萬屋酒造 純米吟醸富嶽	(180ml) 930円	(720ml) 3,500円



■ウィスキー■

角瓶	(グラス) 750円	(ボトル) 4,200円
富士山	(グラス) 800円	(ボトル) 7,500円
富士山梅	(グラス) 850円	(ボトル) 10,500円
白州	(グラス) 1,200円	(ボトル) 13,000円
	※各グラス炭酸割り	50円



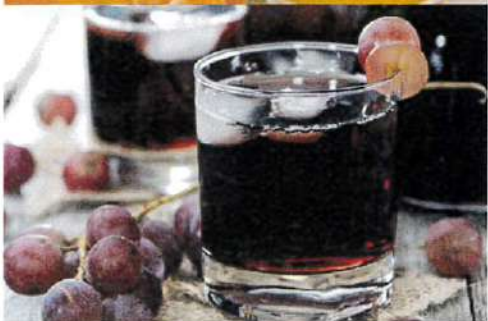
■焼酎・梅酒■

いいちこ(麦)	(グラス) 700円	(ボトル) 4,400円
豊乃宝山(芋)	(グラス) 800円	(ボトル) 5,500円
笹一酒造 にごり梅酒	(グラス)	800円
	※各グラス炭酸・ウーロン割り	50円
レモンサワー		800円



■ソフトドリンク■

ウーロン茶・コーラ	350円
ジンジャーエール・ソーダ	350円
100%ぶどう液・100%桃ジュース	450円
100%オレンジジュース・100%りんごジュース	450円
100%トマトジュース	450円
炭酸水	200円



※表示はすべてサービス料・税込み価格です。



■ワイン■

赤ワイン

マスカットベリーA	ミディアム	3,700円
ドメーヌシャトレーゼ	ミディアム	4,200円
プティジュア	ミディアム	5,100円
トロワジョア	ミディアム	10,000円

白ワイン

甲州	甘口	2,200円
デラウェア	辛口	2,200円
	甘口	2,200円
勝沼甲州シュールリー	辛口	3,400円
勝沼甲州樽発酵	辛口	3,700円
ドメーヌシャトレーゼ甲州	辛口	3,700円
ドメーヌシャトレーゼ白	辛口	3,700円
勝沼ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	4,600円
勝沼シャルドネ樽発酵	辛口	4,700円

スパークリングワイン

勝沼シャルドネ	白 辛口	5,060円
---------	------	--------

～工場から直送の樽出し生ワイン～

無濾過・非加熱の《生ワイン》のため、まろやかな口当たりです。

カベルネソーヴィニヨン(赤) メルロー(赤) シャルドネ(白)

グラス 380円 デキャンタ 1,100円 ボトル 1,500円



※表示はすべてサービス料・税込み価格です。