

鉄板焼き
TEPPAN

海けびりとワインの館
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 フィレ>コース ~サーロイン 150g フィレ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 フィレ & 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 フィレ
御飯 汁物 香の物

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

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

鉄板焼き
TEPPAN

湯けむりとワインの館

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

船寛

清水港直送
天然素材使用

おまかせ

八貫

二、八〇〇円

十貫

三、八〇〇円

十五貫

六、七〇〇円

税別

税別

税別



※ 仕入れ状況により品により異なります

単品メニュー

※ 全て税込価格



大トロ 1,200円



中トロ 1,000円



うに 1,000円



まぐろ 550円



いくら 550円



帆立 440円



ひらめ 550円



こはだ 440円



あなご 330円



えび 330円



いか 330円



たまご 220円



おまかせ刺身盛り合わせ
2,750円～



鉄火巻き
880円



ネギトロ巻き
1,320円



本日のお吸いもの
440円

※ 仕入れ状況により品により異なります

※ 写真はイメージです

ホテルメイドカレー

シャトレーズグループのリゾートホテル「ガトーキングダム小海」のホテルシェフが作ったホテルメイドの本格派カレーです。



辛口

蓼科牛と白麗茸のビーフカレー

ハヶ岳山麓で育った、肉質がきめ細やかで甘みのある「蓼科牛（たてしなぎゅう）」を時間をかけてやわらかく煮込みました。蓼科牛と白麗茸の旨みが口いっぱいに広がる、スパイス香る本格的な辛口カレーです。

660 円税込

中辛

科の豚とたけのこのキーマカレー

ハヶ岳山麓で育った、肉質がきめ細やかでやわらかく、甘みと上質な味わいが特徴の「科の豚（しなのぶた）」とたけのこを入れました。豚肉のまろやかな甘みと、後引く辛さがクセになる本格的な中辛カレーです。



550 円税込

甘口

福味鶏のバターチキンカレー

ハヶ岳山麓で育ったやわらかい肉質の「福味鶏（ふくみどり）」と、数種類のスパイス、バターのコクとまろやかさが広がる大人からお子様まで楽しめる本格的な甘口カレーです。



550 円税込

洋 食



黒毛和牛チーズハンバーグ
キノコのトマトソース御膳

1,650 円 税込



黒毛和牛ステーキ御膳

2,500 円 税込



黒毛和牛ハンバーグ
デミグラスソース御膳

1,650 円 税込

和 食



生姜焼き御膳

1,100 円 税込



ねぎ塩豚御膳

1,100 円 税込



ご飯、味噌汁
小鉢、香の物付き



昔ながらのほうとう

600 円 税込



おざら【夏季限定】

800 円 税込

魚料理



刺身御膳

1,650 円 税込



煮穴子丼 1,360 円 税込





手打ち蕎麦



せいろ蕎麦
800 円税別



鴨南蛮せいろ蕎麦
1,650 円税別



海老天せいろ蕎麦
1,650 円税別



せいろ蕎麦と小天丼
1,650 円税別



せいろ蕎麦と小鮭丼
1,650 円税別



一品

富士野屋の玉子焼き

1,000 円 税込



野菜の天麩羅

800 円 税込



海老の天麩羅

1,000 円 税込



国産馬刺し

1,300 円 税込



板わさ

600 円 税込



身延のトロ湯葉刺し

800 円 税込

天然南まぐろ

1,800円 税込



てっさ(とらふぐ)

1,800円 税込



甲州とりもつ

600円 税込

牡蠣

オイスターセット

2,500円 税込

生がき 2個



単品(1個) 550円 税別

蒸しがき 2個



単品(1個) 550円 税別

かきフライ 2個



カキフライ単品 (5個)

1,350円 税込

お子様



お子様ごぜん

950円 税込

飲み物



◇ビール◇

生ビール (アサヒ)	八八〇円
瓶ビール (アサヒ/キリン)	八八〇円
八ヶ岳高原ビールクリア (小瓶)	八八〇円
八ヶ岳高原ビールダーク (小瓶)	八八〇円
ノンアルコール	
ドライゼロ (小瓶)	五五〇円
ノンアルコール	
オールフリー樽詰 (ジョッキ)	五五〇円

◇焼酎・梅酒◇

いいちこ (麦)	(グラス) 七〇〇円
	(ボトル) 四四〇〇円
富乃宝山 (芋)	(グラス) 八〇〇円
	(ボトル) 五五〇〇円
笹一酒造 にごり梅酒	(グラス) 八〇〇円
レモンサワー	八〇〇円
各グラス炭酸・ウーロン割り	五〇円

◇ソフトドリンク◇

ウーロン茶・コーラ・ジンジャエール・炭酸	三五〇円
ぶどう液・桃・りんご・オレンジ・トマト	四五〇円

◇日本酒◇

七賢 甘酸辛苦渋	(180ml) 七七〇円
七賢 純米生酒	(300ml) 一六五〇円
七賢 純米吟醸天熱燗鶯絨の味	(180ml) 九三〇円
谷桜 純米吟醸米の精	(720ml) 三五〇〇円
	(180ml) 九五〇円
萬屋酒造 純米吟醸富嶽	(720ml) 三八五〇円
	(180ml) 九三〇円
	(720ml) 三五〇〇円

◇ウイスキー◇

角瓶	(グラス) 七五〇円
	(ボトル) 四二〇〇円
富士山	(グラス) 八〇〇円
	(ボトル) 七五〇〇円
白州	(グラス) 一二〇〇円
	(ボトル) 一三〇〇〇円



■ワイン■

赤ワイン

マスカットベリーA	ミディアム	3,700円
ドメーヌシャトレゼ赤	ミディアム	4,200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
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
ドメーヌシャトレゼ白	辛口	3,700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。