
Restaurant menu

鉄板焼き
TEPPAN

湯けむりとワインの街

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

まけどりとワインの館
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 ファイル>コース ~サーロイン 150g ファイル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

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
1,650円



鴨南蛮せいろ蕎麦
1,650円



蕎麦セット 小天井
1,650円



蕎麦セット 小天然鮭丼
1,650円

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、味噌を合わせ煮こんだ山梨県の代表的な郷土料理です。
生麺と季節の野菜を、じっくりと大鍋で煮込んだ昔ながらの懐かしい味です。



ほうとう 600円
ご飯 100円でお付けできます。



おざら【夏期限定】 800円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

御膳



黒毛和牛ステーキ御膳
2,500 円



お刺身御膳 1,650 円



煮あなご御膳 1,360 円



生姜焼き御膳 1,100 円



ねぎ塩豚御膳 1,100 円

とんかつ元禄監修
とんかつ御膳 2,200 円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

御膳



黒毛和牛ハンバーグ
デミグラス 1,650円



黒毛和牛ハンバーグ
きのこトマト 1,650円



黒毛和牛ステーキの
ビーフカレー 1,500円



チキンカツの
チキンカレー 1,200円



お手製ドレッシングの
無農薬野菜サラダ 800円



小学生以下のお子様
に
お子様ごぜん 950円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

一品

富士野屋の特製玉子焼き
1,000円



天然南まぐろ 1,800円



甲州とりもつ 600円



板わさ 600円



身延の湯葉刺し 800円



海老の天ぷら 1,000円
野菜の天ぷら 800円



国産馬刺し 1,300円



てっさ 1,800円



生がき
1個 550円



蒸しがき
1個 550円



かきフライ
5個 1,350円

牡蠣

—— オイスターセット 2,500円 ——

◇生がき 2個 ◇蒸しがき 2個 ◇牡蠣フライ 2個



※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

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	五五〇円
ドライゼロ (小瓶)	五五〇円
ノンアルコール	五五〇円
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	五〇〇円

◇ソフトドリンク◇

ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール・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 甘酸辛苦酒	(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
ドメーヌシャトレーゼ赤	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
ドメーヌシャトレーゼ白	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。



フレッシュな甘み。

雪どけスパークリング



日本酒スパークリング
(270ml)

¥600円税込

SAKE SPARKLING

白馬錦 雪中埋蔵



白馬錦 純米



雪の中で寝かせたことで滑らかで
やさしい甘みを感じる味わい



きれいなのに奥ゆき深い味わい
目指しているのは理想の食中酒

山と、水と、
ともに生きる。

北アルプスの麓、標高700m余りに位置する

長野県大町市に酒蔵をかまえ、

信濃大町の契約栽培米と北アルプスの清冽な水、

恵まれた自然環境のもとでお客様の記憶に残る郷酒を造り続けております。

白馬錦 雪中埋蔵

<原産米> 大町市産美山錦

<精米歩合> 55%

300ml 825円 税込

720ml 1,650円 税込

薄井商店

白馬錦 純米

<原産米> 大町市産

<精米歩合> 65%

300ml 605円 税込

720ml 1,210円 税込