



富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
Lunch



Lunch Menu

Beef course ビーフコース

※全て税込

アンガスビーフコース 150g	¥3,900
黒毛和牛赤身コース 150g	¥4,800
蓼科牛サーロインコース 150g	¥5,800
黒毛和牛コース（サーロイン）150g	¥8,300
黒毛和牛コース（ヒレ）120g	¥8,300

お造り 焼き野菜 御飯（またはガーリックライス+500円）
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

Sea food シーフードコース

※全て税込

シーフードコース	¥9,000
----------	--------

活きあわび 伊勢海老 シーフード盛り合わせ（サーモン・鯛立・市街老など）

お造り 焼き野菜 御飯（またはガーリックライス+500円）
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

※お造りの盛り合わせは、お取り置きが要ります。

Premium プレミアムコース

※全て税込

プレミアムコース	¥13,800
----------	---------

活きあわび 伊勢海老 黒毛和牛サーロイン150g又はヒレ120g

お造り 焼き野菜 御飯（またはガーリックライス+500円）
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶



CHÂTERAISE HOTEL Ryokan FUJINOYA



富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
DINNER



Dinner Menu

Beef course ビーフコース

税別

アンガスビーフコース 150g	¥5,500
黒毛和牛赤身コース 150g	¥6,900
夢科牛サーロインコース 150g	¥7,900
黒毛和牛コース (サーロイン) 160g	¥11,400
黒毛和牛コース (ヒレ) 120g	¥11,400

お造り 焼き野菜 御飯 (またはガーリックライス+500円)
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

Sea food シーフードコース

シーフードコース ¥10,880

活きあわび 伊勢海老 シーフード盛り合わせ (サーモン・帆立・車海老など)

お造り 焼き野菜 御飯 (またはガーリックライス+500円)
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

※注文の状況によりメニューが変更される場合がございます

Premium プレミアムコース

プレミアムコース ¥16,900

活きあわび 伊勢海老 黒毛和牛サーロイン150gまたはヒレ120g

お造り 焼き野菜 御飯 (またはガーリックライス+500円)
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

※500円でご飯をガーリックライスに変更いただけます。



CHÂTERAISÉ HOTEL Ryokan FUJINOYA

鉄板焼き
TEPPAN



アンガスビーフ	150g	¥2,400
黒毛和牛赤身	150g	¥3,600
蓼科牛	150g	¥5,400
黒毛和牛サーロイン	150g	¥6,000
黒毛和牛ヒレ	150g	¥6,600

シーフード盛り合わせ	¥1,800
伊勢海老半身	¥2,200
活あわび	¥3,300
トラフグてっさ	¥1,800
焼き野菜	¥1,000
ご飯	¥300
味噌汁	¥200
漬物	¥100
しぼりたてモンブラン	¥500

船寛

清水港直送
天然本鮪使用

おまかせ

八貫

二、五〇〇円

十貫

三、五〇〇円

十五貫

六、三〇〇円

税別

税別

税別



※ 仕入れ状況により日により異なる予定です

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 330円

					
ひらめ 330円	こはだ 330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

※ 写真はイメージです

うな重



宮崎県産 極上うな重

・一尾 3,790円

・半尾 2,000円

・松 (一尾) 2,530円

・梅 (半尾) 1,540円



手
打
ち
そば

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 小天丼
1,650 円



蕎麦セット 小天然鰯丼
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、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



黒毛和牛ハンバーグ
きのこトマト 1,650 円



黒毛和牛ハンバーグ
デミグラス 1,650 円



黒毛和牛ステーキ御膳
2,500 円



煮あなご御膳 1,360 円



黒毛和牛ステーキの
ビーフカレー 1,500 円



生姜焼き御膳 1,100 円



ねぎ塩豚御膳 1,100 円



小学生以下のお子様
お子様ごぜん 950 円



お刺身御膳 1,650 円
土日限定



とんかつ元禄監修
とんかつ御膳 2,200 円 (要予約)

※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



◆ソフトドリンク◆

ウーロン茶・コーラ

ジンジャエール・炭酸水

三五〇円

ぶどう液・桃・りんご

オレンジ・トマトジュース

四五〇円

◆ビール◆

生ビール(アサヒ)

八八〇円

瓶ビール(アサヒスーパードライ/キリンラガー)

八八〇円

ハケ岳高原ビールクリア(小瓶)

八八〇円

ハケ岳高原ビールダーク(小瓶)

八八〇円

ノンアルコール

アサヒ ドライゼロ(小瓶)

五五〇円

ノンアルコール

サントリー 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

にこり梅酒(笹一酒造)

(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

◆日本酒◆

七賢 甘酸辛苦渋(冷や/熱燗)

(180ml) 七七〇円

七賢 純米生酒

(300ml) 一六五〇円

七賢 純米吟醸 天鷲蔵(ピロート)の味

(180ml) 九三〇円

(720ml) 三五〇〇円

谷桜 純米吟醸 米の精

(180ml) 九五〇円

(720ml) 三八五〇円

春鶯囀 純米吟醸 富嶽

(180ml) 九三〇円

(720ml) 三五〇〇円

白馬錦 純米 ウサギギク

(300ml) 九五〇円

(720ml) 一九〇〇円

◆ウイスキー◆

角瓶

(グラス) 七五〇円

(ボトル) 四五〇〇円

富士山

(グラス) 八〇〇円

(ボトル) 七五〇〇円

白州

(グラス) 一五〇〇円

(ボトル) 一八〇〇〇円

※各グラス 炭酸割り

五〇円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です



【ワイン】

■白ワイン

甲州	.. 日本古来のぶどう品種。上品な果実感のある 甘口ワイン	2,500円
勝沼甲州樽発酵	.. やわらかいオークの香りと果実感のあるすっきりした辛口ワイン	3,700円
ドメヌシャトラーゼ 白	.. 白桃やグレープフルーツなどの果実感と酸味の調和した辛口	3,700円
シャルドネ樽発酵	.. 果実味と樽の風味が調和した、芳醇でまろやかな辛口	4,350円
勝沼ソーヴィニヨンブラン	.. 柑橘系の香り、心地よい酸味が特徴的なさわやかな辛口	4,700円

■赤ワイン

マスカットベリーA樽貯蔵	.. 日本特有の品種。フルーティーで樽の風味が特徴のミディアム	3,500円
ドメヌシャトラーゼ 赤	.. オーク樽で熟成させた、メルローとカベルネのミディアムブレンド	4,200円
プティジョア	.. メルロー・カベルネ・プティベルドの3種からなる、果実の風味と 穏やかな酸味、滑らかな渋みが調和したエレガントなミディアムボディ	5,800円

■スパークリングワイン

シャルドネスパークリング	.. きめの細かい泡と果実を感じさせる風味の辛口スパークリング	4,700円
ドメヌシャトラーゼ ロゼ	.. シャルドネとメルローを使用した辛口スパークリング	4,750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、飲みやすくまろやかな口当たりです

シャルドネ(白) メルロー(赤) カベルネソーヴィニオン(赤)

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





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。

地元で愛される、白馬錦の定番酒

純米酒らしい豊かな旨味と深みを持ちながら、
口に含むとしっかりとした滑らかな口当たりが広がり、
控えめながらも上品な甘みが感じられます。
日々の食卓に寄り添う、親しみやすくも奥深い一品です。



白馬錦 純米（ウサギギク）

<原産米>	長野県大町産米
<精米歩合>	65%
<日本酒度>	+2
<度数>	15%
300ml	950円
720ml	1,900円



白馬錦(佳撰)

<分類>	普通酒
<度数>	14.9%
180ml	660円
1800ml	2,200円

SAKE SPARKLING



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 880円