



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
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・車海老など)

お造り 焼き野菜 御飯
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

※お食事前にお酒のみのサービスはございません

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
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶



富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
DINNER



Dinner Menu

Beef course ビーフコース

※全て税込

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) 150g	¥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

当店の調理によりアレルギーがわかる食材がございません

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

+500円でご飯をガーリックライスに変更いただけます。

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	130g	¥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

※全て税込

船 寛

清水港直送
天然本端使用

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



※ 個人お好みにより目により異なります

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 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		

※ 目により異なります

※ 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 |
| <hr/> | |
| ・松 (一尾) | 2,530円 |
| ・梅 (半尾) | 1,540円 |



富士野屋の手打ち蕎麦



海老天せいろそば
1,680円



野菜天せいろそば
1,680円



小天井せいろそば
1,680円



小マグロせいろそば
1,680円



せいろそば
880円

信州産そば粉を使用し、毎朝職人が手打ちでお作りしております。
富士野屋自慢のかつおだしの効いた自家製そばつゆ、すだち塩、そば茶塩でご賞味下さい。



ほうとう 880円

※限定商品となります



自家製ドレッシングの
特製サラダ 880円

すべて税込価格となります

～お食事～



富士桜ポークの
トンテキ丼御膳
1,380円



富士桜ポークの
生姜焼き御膳
1,380円



富士桜ポークの
ネギ塩御膳
1,380円



黒毛和牛のステーキカレー
1,580円



エビフライカレー
1,380円



チキン南蛮御膳
1,480円



アナゴ丼御膳
1,680円



ハンバーグ
自家製デミグラスソース
1,680円



ハンバーグチーズ焼き
トマトきのこソース
1,680円



黒毛和牛のステーキ御膳
2,580円



お子様プレート
980円



お刺身御膳 1,780円

17:00～

すべて税込価格となります

一品料理

富士野屋
特製玉子焼き
1,000円



今月の一品料理

スタッフにお尋ね下さい

580円～



天然南マグロの刺身
1,980円

●やみつきキュウリ
ザーサイまたはカリカリ小梅
からお選び下さい
500円

●スペイン産
生ハムとオリーブ
1,000円

●広島産カキフライ
(5個) 1,500円
(3個) 900円

●甲州とりもつ 680円

●板わさ 680円

●身延の湯葉刺し 880円

●海老の天ぷら 1,100円
自家製のゆず塩でお楽しみ下さい

●野菜の天ぷら 900円
自家製のゆず塩でお楽しみ下さい

●国産馬刺し 1,400円

すべて税込価格となります

飲み物



◆ビール◆

生ビール(アサヒ)	八八〇円
瓶ビール(アサヒスーパードライ/キリンラガー)	八八〇円
八ヶ岳高原ビールクリア(小瓶)	八八〇円
八ヶ岳高原ビールターク(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

◆ソフトドリンク◆

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

◆日本酒◆

七賢 甘酸辛苦淡(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 天鷲絨(ピロード)の味	(120ml)	九三〇円
	(720ml)	三三〇〇円
谷桜 純米吟醸 米の精	(180ml)	九五〇円
	(720ml)	三八五〇円
春鷲嘯 純米吟醸 富嶽	(180ml)	九三〇円
	(720ml)	三三〇〇円
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
ドメーヌシャトレゼ 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
ドメーヌシャトレゼ 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
ドメーヌシャトレゼ 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



世界の女性ワイン専門家が審査する

フェミニナリーズ 世界ワインコンクール



本場・フランスで開催された『第18回フェミニナリーズ世界ワインコンクール』で2アイテムが金賞に輝きました。WでGoldです。現在、女性のみが審査する国際コンクールは、世界に唯一。非常に稀有なコンクールと言えます。経験豊かな女性ソムリエ、女性醸造家、女性ジャーナリストなど約600名の女性ワイン専門家の審査員によるブラインドテイastingで『勝沼ソーヴィニオン・ブラン 2022』と『シャルドネ樽発酵 2021』が高い評価をいただきました。月明かりの下で収穫したり、樽材の産地をブドウのポテンシャルに沿って選定し、標高が異なる各自社畑の特徴を捉えてキュベ(原酒)をブレンドしたり、と様々な栽培・醸造作業が実を結びました。自社栽培の欧州系ブドウ品種のワインが評価されました。

勝沼ソーヴィニオンブラン

勝沼町にある自社農場で収穫したソーヴィニオンブラン種を丹念に仕込みました。トロピカルフルーツやグレープフルーツのような柑橘系の香り、心地良い酸味が特徴的な爽やかな辛口ワインに仕上げました。



価格(税込): 4,700円

シャルドネ樽発酵

山梨県甲州市と北杜市にある自社農場で収穫されたシャルドネ種を丹念に仕込み、オーク樽で発酵・貯蔵をしました。果実味と樽の風味がバランスよく調和した、芳醇でまろやかな辛口ワインに仕上げました。



価格(税込): 4,350円





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。

純米酒らしい豊かな旨味と深みを持ちながら、
口に含むとしっと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を感じられます。
日々の食卓に寄り添う、親しみやすくも美しい一品です。

地元で愛される、
白馬錦の定番酒



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 SPAARKLING



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