



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・帆立・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

※食入れ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

※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



CHÂTERAISÉ HOTEL Ryokan FUJINOYA



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・鯛立・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

※お食事は人数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。



CHÂTERAISÉ HOTEL Ryokan FUJINOYA

鉄板焼き
TEPPAN



アングスビーフ	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

船 寛

清水港直送
天然素材使用

おまかせ

八貫

二、五〇〇円

税別

十貫

三、五〇〇円

税別

十五貫

六、三〇〇円

税別



※仕入れ状況により日により異なります

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

※お料理により異なります

※写真はイメージです

月・金曜日寿司ランチ定休(夜営業のみ)

11:30~14:00

富士野屋

特選にぎり

1,680円



富士野屋

特選ちらし寿司

1,980円



富士野屋専属の寿司職人が
心を込めてお作りいたします

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



東京・赤坂の名店が、ここに。



ふんわり香ばしく、とろける口どけ。

選り抜かれた極上鰻を丁寧に仕上げた鰻重で、
心ほどける、贅沢なひとときをお楽しみください。

鰻重

三、〇〇〇円

2/3尾



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