



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
夢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・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

※仕入れ価格によりメニューが変更される可能性があります

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
味噌汁 香の物 デザート 珈琲または紅茶

寛

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

※お支払いの金額によりメニューが変更される場合があります

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。



CHÂTEAUNEUF 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	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

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

鮎・寛

清水港直送

・天然本鮎

・南 鮎

使用

招まかせ

八貫

二, 五〇〇円

十貫

三, 五〇〇円

十五貫

六, 五〇〇円



お品書き

大トロ	一、〇〇〇円
うに	一、〇〇〇円
中トロ	八〇〇円
いくら	六〇〇円
みる奥	六〇〇円
赤奥	六〇〇円
平奥	六〇〇円
北寄奥	六〇〇円
あわび	六〇〇円
青柳	五〇〇円
赤身	五〇〇円

ヒラメ	四〇〇円
海老	四〇〇円
鱈	四〇〇円
こはだ	四〇〇円
鯖	四〇〇円
いか	四〇〇円
穴子	四〇〇円
鯛	三〇〇円
帆立貝	三〇〇円
玉子	二五〇円

巻きもの

ねぎどろ	八〇〇円
どろたく	八〇〇円
ひもきゅう	六〇〇円
かんぴょう	三〇〇円
かつば巻き	三〇〇円
お新巻	三〇〇円
梅ひも巻	三〇〇円



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



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。

おすすめ御膳



黒毛和牛の
和風おろしハンバーグ御膳
1,380円



富士桜ポークの
トンテキ丼御膳 1,380円

すべて税込価格となります

～お食事～



黒毛和牛のステーキ御膳
2,580円



鰻のひつまぶし御膳
2,280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



黒毛和牛のハンバーグ
自家製デミグラスソース
1,680円



チキン南蛮御膳
1,480円



海老フライカレー
1,380円



黒毛和牛のステーキカレー
1,580円



穴子丼御膳
1,680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



●天然南マグロの刺身
1,980円

●自家製ドレッシングの
特製サラダ 880円

●甲州とりもつ 680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

●板わさ 680円

500円 ●身延の湯葉刺し 880円

●スペイン産
生ハムとオリーブ
1,000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

●広島産カキフライ
(5個) 1,500円
(3個) 900円

●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



◆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

◆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

(180ml) 九三〇円

谷桜 純米吟醸 米の精

(720ml) 二五〇〇円

春鷲崎 純米吟醸 富嶽

(180ml) 九五〇円

白馬錦 純米 ウサギギク

(720ml) 三八五〇円

白馬錦 純米 ウサギギク

(300ml) 九五〇円

白馬錦 純米 ウサギギク

(720ml) 一九〇〇円

◆ウイスキー◆

角瓶

(グラス) 七五〇円

富士山

(ボトル) 四五〇〇円

白州

(グラス) 八〇〇円

白州

(ボトル) 七五〇〇円

白州

(グラス) 一五〇〇円

白州

(ボトル) 一八〇〇〇円

※各グラス 炭酸割り

五〇円

◆焼酎・梅酒◆

いいちこ(麦)

(グラス) 七〇〇円

富乃宝山(芋)

(ボトル) 四四〇〇円

にこり梅酒(笹一酒造)

(グラス) 八〇〇円

レモンサワー

(ボトル) 五五〇〇円

※各グラス 炭酸・ウーロン割り

(グラス) 八〇〇円

※各グラス 炭酸・ウーロン割り

(グラス) 五〇〇円

※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
ドメーヌシャトレーゼ 赤	.. オーク樽で熟成させた、メルロー、シラー種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ヨン(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『勝沼ソーヴィニヨン・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。

勝沼ソーヴィニヨンブラン

勝沼町にある自社農場で収穫したソーヴィニヨ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、
口に含むとしっかりと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。

地元で愛される、白馬錦の定番酒



白馬錦 純米 (ウサギギク)

<類 産 米>	長野県大町産米
<精米歩合>	85%
<日本酒度>	+2
<推 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