



富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
Lunch



Lunch Menu

Beef course ビーフコース

※全て税込

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)	130g	¥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・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

お申し込み状況によりメニューが異な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130g

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



富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
DINNER



Dinner Menu

Beef course ビーフコース

※全て税込

黒毛和牛赤身コース	150g	¥6,900
蓼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)	130g	¥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

※お支払の額によりメニューが変更可能な場合がございます

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130g

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



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

鮭・寛

清水港直送

・天然本鮭

・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



お忍書

大トロ	1,000円
うに	1,000円
中トロ	800円
いなか	600円
みる貝	600円
赤貝	600円
平貝	600円
北寄貝	600円
あわび	600円
青柳	500円
赤身	500円

ヒラメ	400円
海老	400円
鱈	400円
こはだ	400円
鯖	400円
いか	400円
穴子	400円
鯛	350円
帆立貝	350円
玉子	350円

巻きもの

ねぎとろ	800円
とろたく	800円
ひもきゅう	500円
かんぴょう	300円
かつば巻き	300円
招新巻き	300円
梅ひそ巻	300円



うな重



宮崎県産 極上うな重

一尾

3790円

半尾

2000円

うな重

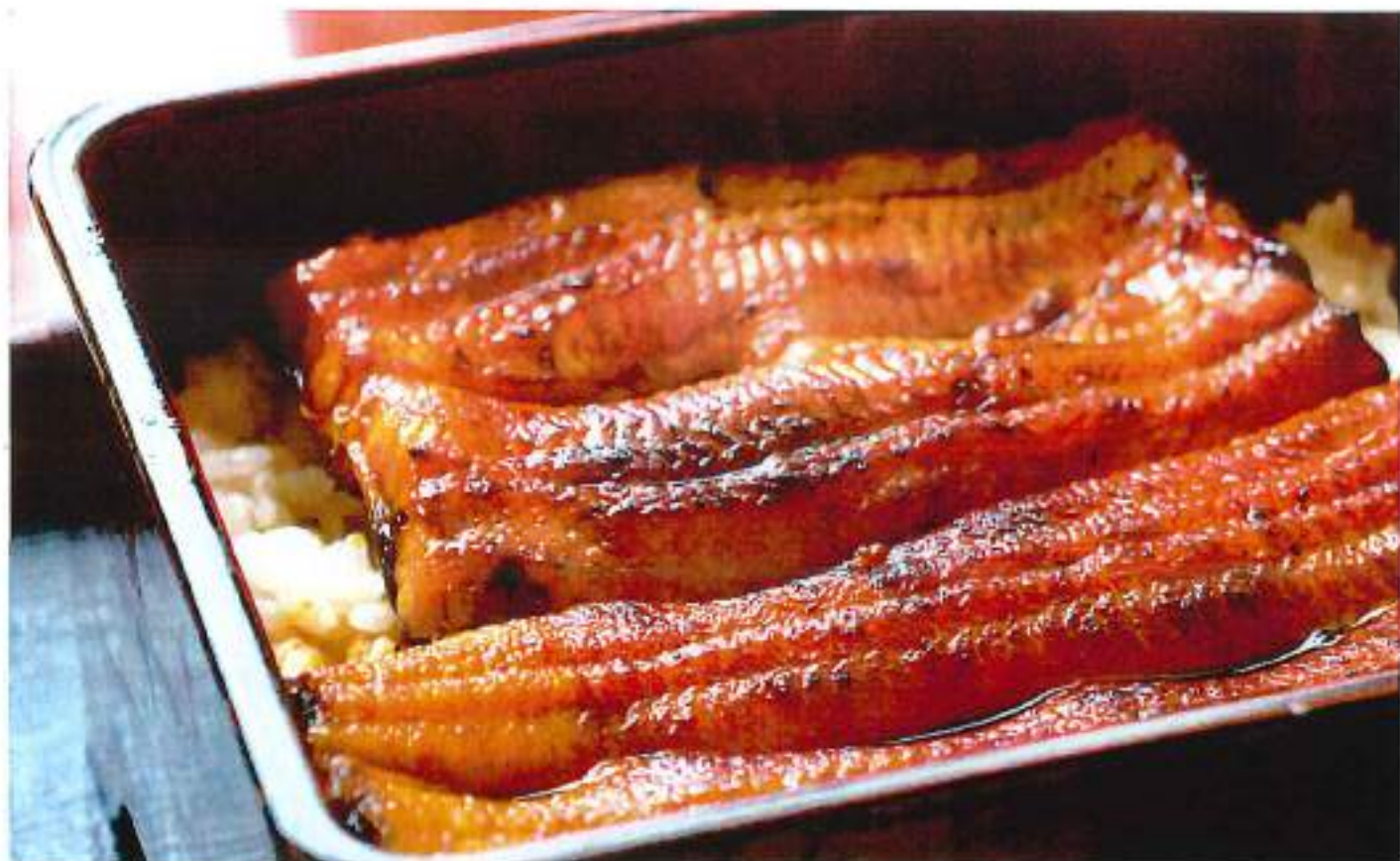
松 (一尾)

2530円

梅 (半尾)

1540円

※表示は全てサービス料・税込価格です。





海老天 せいろそば



せいろそば



小天井せいろそば



小マグロせいろそば

せいろそば
 海老天せいろそば
 野菜天せいろそば
 小天井せいろそば
 小マグロせいろそば

※表示は全てサービス料・税込価格です。

880円
 1680円
 1680円
 1680円
 1680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、そば茶塩でご賞味ください。

富士野屋の手打ちそば



黒毛和牛ステーキ御膳



クリスタルポークの生姜焼き御膳



クリスタルポークのネギ塩御膳



黒毛和牛のハンバーグ 自家製デミグラスソース

鰻のひつまぶし御膳

黒毛和牛ステーキ御膳

黒毛和牛のハンバーグ 自家製デミグラスソース

黒毛和牛の和風おろしハンバーグ御膳

クリスタルポークのネギ塩御膳

クリスタルポークの生姜焼き御膳

クリスタルポークのトンテキ丼御膳

2280円

2280円

1680円

1380円

1380円

1380円

1380円

御膳

※表示は全てサービス料・税込価格です。



穴子丼御膳



黒毛和牛のステーキカレー



お刺身御膳

お子様プレート	お刺身御膳 (17時から)	穴子丼御膳	黒毛和牛のステーキカレー	海老フライカレー	チキン南蛮御膳
980円	1780円	1680円	1580円	1380円	1480円



富士野屋特製玉子焼き

一品料理

※表示は全てサービス料・税込価格です。

富士野屋特製玉子焼き		
	フル	1000円
	ハーフ	600円
天然南マグロの刺身		1980円
鶏のから揚げ (レモン塩または和風みぞれ)		880円
ごぼうのから揚げ		600円
国産牛すじと大根の煮物		780円
鶏の炭火焼と長ネギの柚子胡椒風味		680円
海老の天ぷら (自家製ゆず塩)		1100円
野菜の天ぷら (自家製ゆず塩)		900円



甲州とりもつ



天然南マグロの刺身



国産馬刺し



海老の天ぷら

甲州とりもつ	国産馬刺し	身延の湯葉刺し	板わさ	自家製ドレッシングの特製サラダ	やみつききゅうり	スペイン産生ハムとオリーブ
680円	1400円	880円	680円	880円	500円	1000円

お飲み物

※表示は全てサービス料・税込価格です。

ビール

生ビール (サントリー)	880円
瓶ビール (アサヒスーパードライ/キリンラガー)	880円
八ヶ岳高原ビールクリア (小瓶)	880円
八ヶ岳高原ビールダーク (小瓶)	880円

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ (小瓶)	550円
サントリーオールフリー樽詰 (ジョッキ)	550円

焼酎・梅酒

いいちこ (麦)	グラス	700円
	ボトル	4400円
富乃宝山 (芋)	グラス	800円
	ボトル	5500円
にごり梅酒 (笹一酒造)	グラス	800円
レモンサワー		800円

※各グラス 炭酸・ウーロン割

50円



日本酒

七賢 甘酸辛苦液 (冷や/熱燗)	180ml	770円
七賢 純米生酒	300ml	1650円
七賢 純米吟醸 天鰯鮫の味	180ml	930円
	720ml	3500円
谷桜 純米吟醸 米の精	180ml	950円
	720ml	3850円
春鶯囀 純米吟醸 富嶽	180ml	930円
	720ml	3500円
白馬錦 純米 ウサギギク	300ml	950円
	720ml	1900円

ウイスキー

角瓶	グラス	750円
	ボトル	4500円
富士山	グラス	800円
	ボトル	7500円
白州	グラス	1500円
	ボトル	18000円

※各グラス 炭酸割

50円

ソフトドリンク

ウーロン茶・コーラ	350円
ジンジャーエール・炭酸水	350円
ぶどう液・桃ジュース・りんごジュース	450円
オレンジジュース・トマトジュース	450円



【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
		グラス ... 600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	4,360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

■ロゼワイン

マスカットベリーA ロゼ	.. イチゴのような華やかな香りで、程よい酸味の 甘口ワイン	2,580円
		グラス ... 600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、シラー種等の 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 程やかな酸味、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	7,800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	4,780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)

<原産地> 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(佳釀)

<分類> 若造酒
<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