Lunch Menu

富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
Lunch





Beef course
ビーフコース

※全て税込

黒毛和牛赤身コース	160g	¥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）	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・蛸立・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

※仕入れの状況によりメニューが変わる可能性がございます

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

Dinner Menu

富士野屋
FUJINOYA

鉄板焼き
DINNER





Beef course
ビーフコース

税金で税込

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

※仕入れ状況によりメニューが変わる可能性がございます

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。

CHÂTERAISÉ HOTEL Ryokan FUJINOYA

富士野屋
FUJINOYA

単品メニュー

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

鮨・寛

清水港直送

- 天然本鮪
- 南　鮪　使用



おまかせ

八貫　一一，五〇〇円

十貫　三，五〇〇円

十五貫　六，五〇〇円



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
みる貝　六〇〇円
赤貝　六〇〇円
平貝　六〇〇円
北寄貝　六〇〇円
あわび　六〇〇円
青柳　五〇〇円
赤身　五〇〇円

お品書き

ヒラメ　四〇〇円
海老　四〇〇円
鰺　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　三五〇円
帆立貝　三五〇円
玉子　二五〇円

巻きもの

ねぎとろ　八〇〇円
とろたく　八〇〇円
ひもきゅう　六〇〇円
かんぴょう　三〇〇円
かっぱ巻き　三〇〇円
お新香巻　三〇〇円
梅しそ巻　三〇〇円

うな重



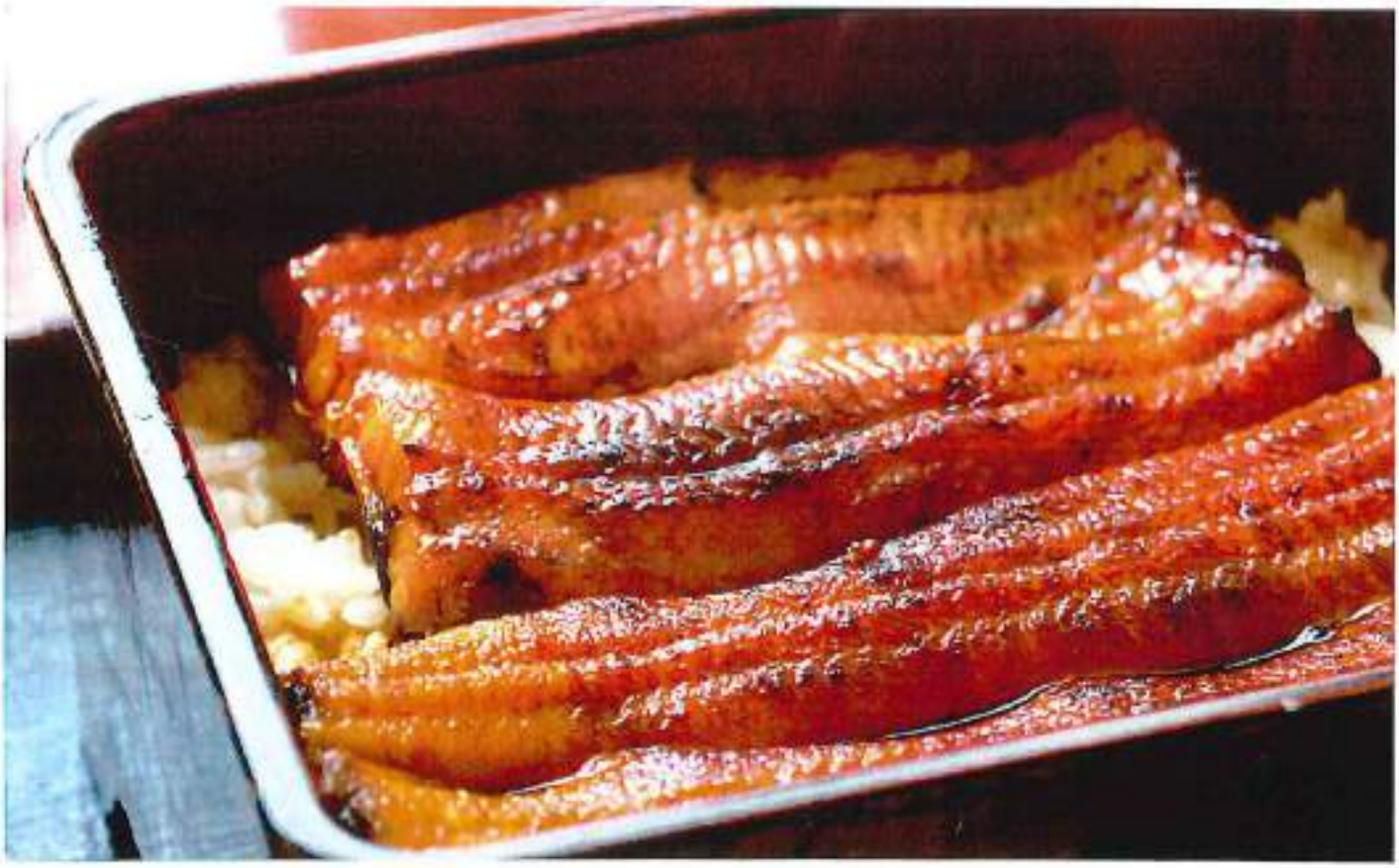
宮崎県産 極上うな重

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。



富士野屋の手打ち蕎麦



海鮮天せいろそば
1,980円



海老天せいろそば
1,880円



野菜天せいろそば
1,880円



小天丼せいろそば
1,780円



小マグロせいろそば
1,780円



せいろそば
980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
1,480円



クリスタルポークの
トンテキ丼御膳　1,480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
2,280円



鰻のひつまぶし御膳
2,280円



クリスタルポークの
生姜焼き御膳　1,480円



チキン南蛮御膳
1,480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



海老フライカレー
1,480円



黒毛和牛のステーキカレー
1,680円



穴子丼御膳
1,780円



お子様プレート
1,000円



お刺身御膳　1,980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

ハーフ　600円





●天然南マグロの刺身
1,980円



●甲州とりもつ
680円

●自家製ドレッシングの特製サラダ
880円

●鶏のから揚げ
レモン塩または和風みぞれからお選び下さい
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

●国産馬刺し　1,400円

●板わさ　680円

●野菜の天ぷら　900円
自家製のゆず塩でお楽しみ下さい

●身延の湯葉刺し　880円

すべて税込価格となります

～一品料理～



スペイン産
生ハムとオリーブ　1,000円



マグロぶつの山かけ
680円



マグロぶつの中華風
680円



やみつききゅうり
（カリカリ小梅）500円



エイヒレの炙り
（マヨネーズ、一味唐辛子）
～日本酒、ハイボールのお供に～
600円



きゅうりと大根の
ピリ辛肉味噌添え
（手作り肉味噌）
600円



ごぼうの唐揚げ
600円



鶏の炭火焼きと
長ネギの柚子胡椒風味
680円



豚モツの
ニンニク味噌炒め
680円



国産牛すじと
大根の煮物
780円

すべて税込価格となります

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）	600円
サントリー オールフリー樽詰（ジョッキ）	600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　甘酸辛苦渋（冷や／熱燗）	180ml	800円
七賢　純米生酒	300ml	1650円
七賢　純米吟醸　天鵞絨の味	180ml	950円
谷桜　純米吟醸　米の精	720ml	3500円
	180ml	980円
春鶯囀　純米吟醸　富嶽	720ml	3850円
	180ml	950円
白馬錦　純米　ウサギギク	720ml	3500円
	300ml	1000円
	720ml	2000円

ウイスキー

角瓶	グラス	800円
	ボトル	4800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	
ジンジャーエール・炭酸水	450円
ぶどう液・桃ジュース・りんごジュース	
オレンジジュース・トマトジュース	500円

富士野屋
FUJINOYA



Cocktail Menu



Beer Cocktail



レッドアイ

✦ビールとトマトジュースを合わせたビアカクテル
（ノンアルコールもあり）
ビールの苦味をトマトのほどよい酸味が和らげ、
フレッシュで爽快な喉越しが人気のカクテルです



シャンディガフ

✦ビールとジンジャーエールを合わせたイギリス
生まれのカクテル（ノンアルコールもあり）
生姜の香りが弾ける爽やかで飲みやすい
ビアカクテルです

Wine Cocktail

～シャトレーゼの樽出し生ワインを使用したオリジナルカクテルです～



スピリッツァー

✦白ワインをレモンソーダで割ったワインカクテル
柑橘の爽やかな香りが広がる、軽やかな白ワイン
カクテル。お食事との相性も抜群です



ビアスピリッツァー

✦白ワインをビールで割ったビアカクテル
ワインの爽やかな酸味とビールの苦みが合わさり、
お食事にも合わせやすい軽くてフルーティな
カクテルです



スピリッツァー•ルージュ

✦赤ワインをレモンソーダで割った爽やかなカクテル
ベリーを思わせる華やかな香りと、爽快な飲み口
が魅力のワインカクテルです

All Cocktails
660円
（税込）





■白ワイン

甲州	‥ フルーティーな味わいが広がる上品な果実感のある甘口ワイン	2，500円
	グラス …	600円
シェンブルガー	‥ ドイツ系ブドウで希少品種。華やかな香りと果実味のある甘口ワイン	3，300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	4，400円
勝沼ソーヴィニヨンブラン	‥ 夜摘み葡萄による爽やかな香りと果実感のある辛口ワイン	4，700円

■ロゼワイン

マスカットベーリーA ロゼ	‥ 苺のような華やかな香りで、程よい酸味の飲み易い甘口ワイン	2，580円
	グラス …	600円

■赤ワイン

サンジョヴェーゼ	‥ イタリア原産品種。軽やかでグリル系や肉料理にも合うミディアム	3，300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
マスカットベーリーA樽貯蔵 PR	‥ 苺やラズベリーのような華やかな香りのエレガントなミディアム	4，400円
プティジョア	‥ メルロー・カベルネ・プティヴェルドの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	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スティングで『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）：4,400 円



標高700m余りに位置する長野県大町市。

北アルプスの豊かな自然に育まれた居谷里湧水。
自然の中でゆっくりとろ過されたやわらかな伏流水が、
白馬錦の味わいを支えています。

CHÂTERAISE

シャトレーゼが
手がける日本酒

白馬錦

良い素材が、
良い酒をつくる。

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>　16%

300ml　1,000円
720ml　2,000円





日本酒スパークリング

270ml　880円



白馬錦(佳撰)

<原産米>　長野県産米
<精米歩合>　70%
<日本酒度>　+3
<度　数>　14.9%

180ml　660円
1800ml　2,200円



