

寛

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 (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

焼きあわび 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 (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

※税別価格よりサービス料を別途お見積りいたします

Premium プレミアムコース

※全て税込

プレミアムコース ¥13,800

焼きあわび 伊勢海老 黒毛和牛サーロイン160g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

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

※全て税込

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

※お肉の部位により ¥1,000 増え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	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

※全て税込

船 寛

清水港直送
天然素材使用

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



※仕入状況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 | ネギとろ巻き
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

11:30 ~ 14:00

お寿司ランチ【九貫】



【お品書き】

鮪赤身二貫

本日の軍艦二貫

白身魚

海老

帆立

イカ

サーモン

その日の仕入れ状況により
内容が変わることがあります

1,320円 税込



手打ち
そば

挽きたてのそば粉を使い、板前さんが毎日打つ人気の手打ち蕎麦です。
打ち立ての香り、のど越しを感じお召し上がりください。
当店の蕎麦は、二八蕎麦を使用しています。

温かいお蕎麦もご用意しております。



せいろ蕎麦
800円



海老天 せいろ蕎麦
1,650円



鴨南蛮せいろ蕎麦
1,650円



蕎麦セット 小天井
1,650円



蕎麦セット 小天然鮪丼
1,650円

ほうとう

「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」をたっぷりの野菜やきのこ、味噌を合わせ煮こんだ山梨県の代表的な郷土料理です。
生麺と季節の野菜を、じっくりと大鍋で煮込んだ昔ながらの懐かしい味です。



ほうとう 600円
ご飯 100円でお付けできます。



おざら【夏期限定】 800円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

御膳

黒毛和牛ステーキ御膳
2,500 円



お刺身御膳 1,650 円



煮あなご御膳 1,360 円



生姜焼き御膳 1,100 円



ねぎ塩豚御膳 1,100 円

とんかつ元禄監修
とんかつ御膳 2,200 円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

御膳



黒毛和牛ハンバーグ
デミグラス 1,650円



黒毛和牛ハンバーグ
きのこトマト 1,650円



黒毛和牛ステーキの
ビーフカレー 1,500円



チキンカツの
チキンカレー 1,200円



お手製ドレッシングの
無農薬野菜サラダ 800円



小学生以下のお子様
に
お子様ごぜん 950円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

一品

富士野屋の特製玉子焼き
1,000円



天然南まぐろ 1,800円



甲州とりもつ 600円



板わさ 600円



身延の湯葉刺し 800円



海老の天ぷら 1,000円
野菜の天ぷら 800円



国産馬刺し 1,300円



てっさ 1,800円



生がき
1個 550円



蒸しがき
1個 550円



かきフライ
5個 1,350円

牡蠣

—— オイスターセット 2,500円 ——

◇生がき 2個 ◇蒸しがき 2個 ◇牡蠣フライ 2個



※表示はすべてサービス料・税込み価格です。

飲み物



◇ビール◇

生ビール (アサヒ)	八八〇円
瓶ビール (アサヒ/キリン)	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	五五〇円
ドライゼロ (小瓶)	五五〇円
ノンアルコール	五五〇円
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
笹一酒造 にごり梅酒	(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・ジンジャエール・炭酸	三五〇円
ぶどう液・桃・りんご・オレンジ・トマト	四五〇円

◇日本酒◇

七賢 甘酸辛苦液	(180ml) 七七〇円
七賢 純米生酒	(300ml) 一六五〇円
七賢 純米吟醸天熱燗鶯絨の味	(180ml) 九三〇円
谷桜 純米吟醸米の精	(720ml) 三五〇〇円
	(180ml) 九五〇円
萬屋酒造 純米吟醸富嶽	(720ml) 三八五〇円
	(180ml) 九三〇円
	(720ml) 三五〇〇円

◇ウイスキー◇

角瓶	(グラス) 七五〇円
	(ボトル) 四二〇〇円
富士山	(グラス) 八〇〇円
	(ボトル) 七五〇〇円
白州	(グラス) 一二〇〇円
	(ボトル) 一三〇〇〇円

※表示はすべてサービス料・税込み価格です。



■ワイン■

赤ワイン

マスカットベリーA	ミディアム	3,700円
ドメーヌシャトレーゼ赤	ミディアム	4,200円
トロワジョア	ミディアム	10,000円

白ワイン

甲州	甘口	2,200円
勝沼甲州シュールリー	辛口	3,400円
勝沼甲州樽発酵	辛口	3,700円
ドメーヌシャトレーゼ白	辛口	3,700円
勝沼シャルドネ樽発酵	辛口	4,700円

スパークリングワイン

勝沼シャルドネ	白 辛口	5,060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、まろやかな口当たりです。

カベルネソーヴィニヨン(赤) メルロー(赤) シャルドネ(白)
 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。



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)

¥600円税込

SAKE SPARKLING

白馬錦 雪中埋蔵



白馬錦 純米



雪の中で寝かせたことで滑らかで
やさしい甘みを感じる味わい



きれいなのに奥ゆき深い味わい
目指しているのは理想の食中酒

山と、水と、
ともに生きる。

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、

精選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。

白馬錦 雪中埋蔵

<原産米> 大町市産美山錦

<精米歩合> 55%

300ml 825円税込

720ml 1,650円税込

薄井商店

白馬錦 純米

<原産米> 大町市産

<精米歩合> 65%

300ml 605円税込

720ml 1,210円税込



薄井商店

山と、水と、
ともに生きる。

白馬錦は地元農家との契約栽培米を使用し、
信濃大町産100%の米と水で造られる旨口の普通酒です。
北アルプスの雪解け水のような清々しい味わいで、
甘すぎず、辛すぎず、さらっとした飲み口ながらも風味豊かな日本酒です。



白馬錦 (佳撰)

<分類> 普通酒

<度数> 14.9%

180ml <1合> 660円税別

USUI SHOTEN



薄井商店

山と、水と、

ともに生きる。



白馬錦は地元農家との契約栽培米を使用し、

信濃大町産100%の米と水で造られる旨口の普通酒です。

北アルプスの雪解け水のような清々しい味わいで、

甘すぎず、辛すぎず、さらっとした飲み口ながらも風味豊かな日本酒です。

白馬錦(佳撰)

<分類> 普通酒

<度数> 14.9%

一升瓶

2,200円税込

USUISHOTEN

ドメーヌ・シャトレーゼ

M・T・S 2022

＜Mメルロー種、Tタナー種、Sシラー種＞

ボトル 3,870円税込

グラス 700円税込

山梨県産葡萄100%使用の赤ワイン。メルロー（M）、タナ（T）、シラー（S）の順でブレンド。黒い果実の甘い香り、スパイスや熟成肉の複雑な香り、柔らかい口当たりとジューシーな果実感、しっかりとした酸味と渋み。ステーキにおすすめです。