

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

アングスビーフコース 150g	¥3,900
黒毛和牛赤身コース 150g	¥4,800
藝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
----------	--------

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

※仕入れ仕切りによリ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 (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

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

※仕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

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。

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	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

船定

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	本目のお吸いもの 440円		

※ 仕入れ状況により異なります

※ 写真はイメージです

シャトレーゼホテル旅館富士野屋

うなぎ重



11:30~21:00 (LO 20:30)

国産	梅	竹	松
三、 四一〇円	一、 五四〇円	一、 九八〇円	三、 五三〇円
<small>税別</small>	<small>税別</small>	<small>税別</small>	<small>税別</small>
125g	85g	125g	175g





黒毛和牛のすき焼き鍋

季節も秋に入り、肌寒くなってきました。
あったか鍋で、A4ランクの黒毛和牛を贅沢に
黒富士農場の放牧卵をつけてお召し上がりください。

ご飯 又は うどん付き 2,550円(税込)

すき焼き単品	2,300円
お肉おかわり	100g 800円

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 小天丼
1,650円



蕎麦セット 小天然鮭丼
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と、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



黒毛和牛ハンバーグ
きのこトマト 1,650円



黒毛和牛ハンバーグ
デミグラス 1,650円



黒毛和牛ステーキ御膳
2,500円



煮あなご御膳 1,360円



黒毛和牛ステーキの
ビーフカレー 1,500円



生姜焼き御膳 1,100円



ねぎ塩豚御膳 1,100円



小学生以下のお子様
お子様ごぜん 950円



お刺身御膳 1,650円
土日限定



とんかつ元禄監修
とんかつ御膳 2,200円(要予約)

※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(アサヒスーパードライ/キリンラガー)	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	
アサヒ ドライゼロ(小瓶)	五五〇円
ノンアルコール	
サントリー 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
にこり梅酒(笹一酒造)	(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	三五〇円
ジンジャエール・炭酸水	
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
	(720ml)	三三〇〇円
谷桜 純米吟醸 米の精	(180ml)	九五〇円
	(720ml)	三三五〇円
春鶯囀 純米吟醸 富嶽	(180ml)	九三〇円
	(720ml)	三三〇〇円
白馬錦 純米 ウサギギク	(300ml)	九五〇円
	(720ml)	一九〇〇円

◆ウイスキー◆

角瓶	(グラス)	七五〇円
	(ボトル)	四五〇〇円
富士山	(グラス)	八〇〇円
	(ボトル)	七五〇〇円
白州	(グラス)	一五〇〇円
	(ボトル)	一八〇〇〇円
※各グラス	炭酸割り	五〇円

※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、メルローとカベルネ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オン(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



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。



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

グラス ¥700

シャトレーゼワイン 3種 飲み比べ (各100 ml)

¥1,000

樽出し生ワイン
カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)

樽出し生ワイン シャルドネ (白)

2022年ドメーヌ シャトレーゼ
M·T·S (赤)

< インターナショナルワインチャレンジ銅賞 >





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した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)

<原料米> 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(佳撰)

<分類> 普通酒
<度数> 14.9%
180ml 660円
1800ml 1,980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