



五月 重箱御膳

本鮪頭肉のオーブン焼き

甲斐サーモンのお造り

豚バラ軟骨の醤油煮 季節のお野菜

芦川こんにやく

信玄鶏 焼き茄子 明太マヨネーズ

わらびの醤油漬け 身延の湯葉を添えて

稚鮎・鱈・季節野菜の天ぷら

和牛のたたき

御飯 味噌汁 漬物

三、三〇〇円 (税込)

※表示は全てサービス料・税込価格です。

富士野屋
FUJINOYA

～たくさんの野菜をヘルシーにせいろ蒸しに～

職人のにぎるお寿司と一緒に楽しみください



クリスタルポークと野菜のせいろ蒸し御膳

2380円

こだわりダレを3種ご用意しております。

生姜ポン酢・麻辣ダレ・甘酒の発酵ゴマダレ



黒毛和牛のプルコギ御膳

1780円

上質な黒毛和牛を使用した韓国風プルコギ御膳

香ばしいごま油と辛みが食欲をそそります

※表示は全てサービス料・税込価格です。

季節限定メニュー
5月