



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

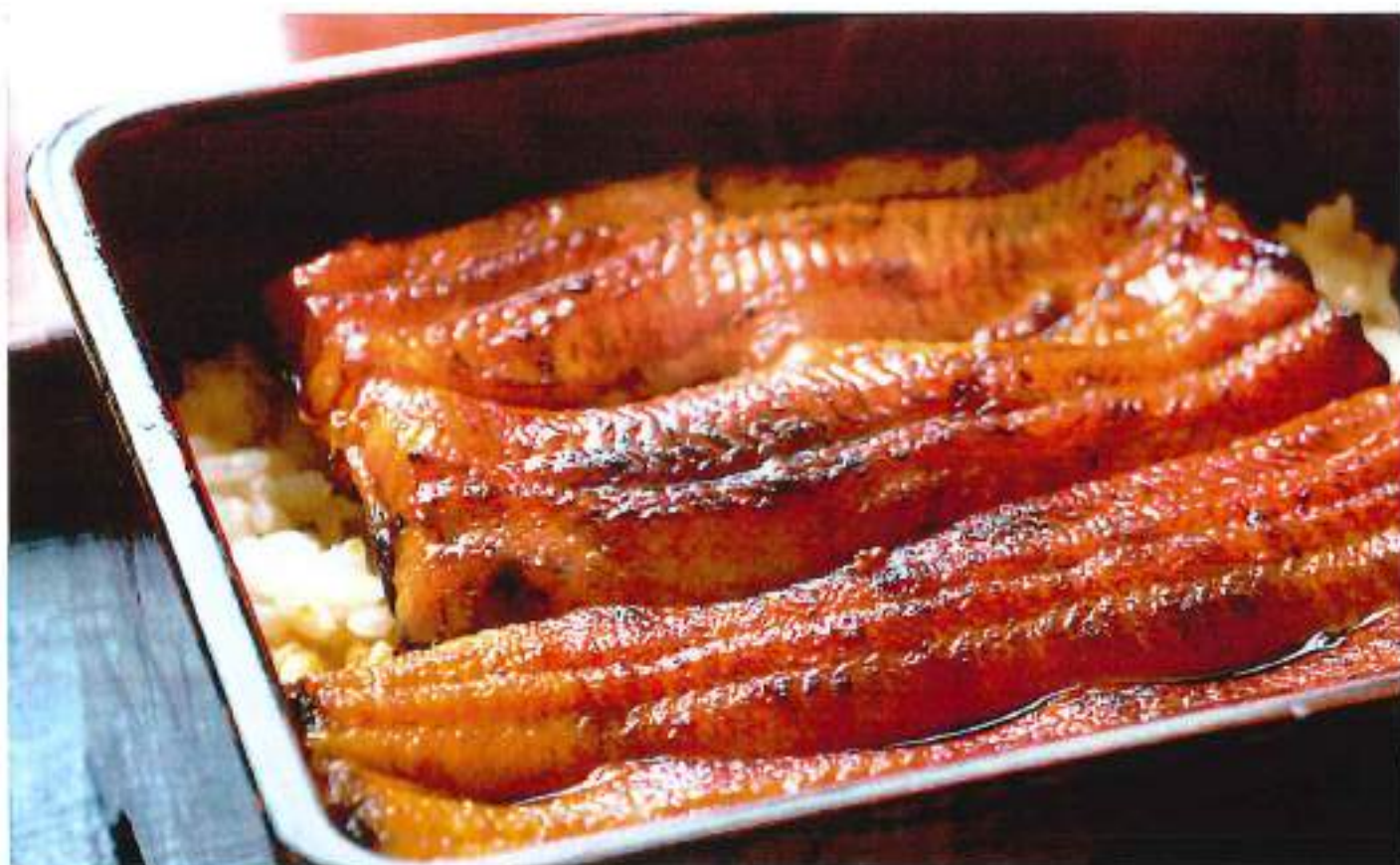
松 (一尾)

2530円

梅 (半尾)

1540円

※表示は全てサービス料・税込価格です。



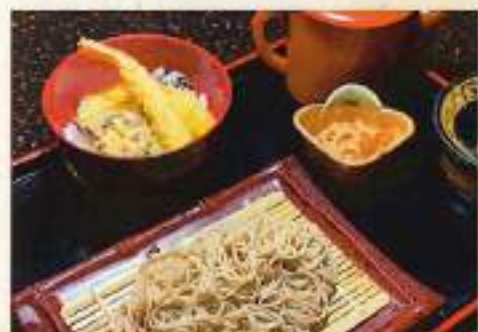
# 富士野屋の手打ち蕎麦



海老天せいろそば  
1,680円



野菜天せいろそば  
1,680円



小天井せいろそば  
1,680円



小マグロせいろそば  
1,680円



せいろそば  
880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  
1,380円



クリスタルポークの  
トンテキ丼御膳 1,380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 1,380円



クリスタルポークの  
ネギ塩御膳 1,380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



チキン南蛮御膳  
1,480円



海老フライカレー  
1,380円



黒毛和牛のステーキカレー  
1,580円



穴子丼御膳  
1,680円



お子様プレート  
980円



お刺身御膳 1,780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

●自家製ドレッシングの  
特製サラダ

880円

●甲州とりもつ  
680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

●北海道十勝産枝豆 600円

●海老の天ぷら 1,100円  
自家製のゆず塩でお楽しみください

●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)	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



## 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 天鰯絨の味	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

## ソフトドリンク

ウーロン茶・コーラ	炭酸割	50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



## ■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 <b>甘口ワイン</b>	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 <b>甘口ワイン</b>	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 <b>甘口ワイン</b>	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astingで『勝沼ソーヴィニオン・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。

### 勝沼ソーヴィニオンブラン

勝沼町にある自社農場で収穫したソーヴィニオ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





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 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