

Seasonal recommendations

季節のおすすめメニュー



Cascade lunch set

選べる洋食セット カスケードセレクトランチ

人気の洋食からお好きな料理を二品お選びいただけます。
サラダ、スープと一緒にお楽しみください。

Shrimp cocktail

小海老のカクテル

Paris soir or Beef clear soup (extra charge ¥700)

パリソワール または コンソメスープ(+¥700)

Please choose two main dishes among below

下記より二品お選びください

Crabmeat croquette, Sauteed scallop Provence style,
Hamburger steak, Beef stroganoff

蟹クリームコロッケ、帆立貝のプロヴァンス風
ハンバーグステーキ、牛肉のサワークリーム和え

Bread or Rice

パン または ライス

Coffee

コーヒー

¥7,900

Grilled Japanese black wagyu (beef) sirloin [Kanagawa pref.], Wasabi [Izu Shizuoka pref.]

神奈川県産黒毛和牛サーロイングリル伊豆山葵添え 200g



地元産の黒毛和牛を入荷しました。
伊豆山の山葵が肉の旨味を更に引き立てます。

¥13,000

【Half-size(100g) ¥9,100】

Vegetable curry (Summer version)

夏野菜カレー

Our seasonal curry is served with varieties of Summer vegetables.

Please enjoy it with mushroom curry sauce and turmeric Rice.

夏野菜を中心に様々な調理法でご用意した野菜プレートとマッシュルーム入りのカレーソース
福島県産「天のつぶ」を使用したターメリックライスを併せてお楽しみください。



※1日10食限定

¥4,500

Pickled Myoga ginger and red cabbage
茗荷・紫キャベツのピクルス
Roasted potato Parmesan cheese flavor
ジャガイモのローストパルメザンの香り
Young Corn steamed with Coriander
ヤングコーンのエチュベ コリアンダーの香り
Ingen beans, eggplant, green pepper fritters
隠元豆・茄子・ししとうのフリット
Tomato confit garlic and thyme flavor
トマトのコンフィー ニンニク・タイム風味
Spice roasted squash
南瓜のスパイス ロースト
Roasted beet
ビーツのロースト
Boiled corn
トウモロコシ
Boiled edamame beans and okra
塩茹で枝豆・オクラ
Sauteed Red and Yellow bell peppers
赤・黄パプリカのソテー
Grilled Zucchini Rosemary flavor
ズッキーニのグリルローズマリー風味

Shrimp cocktail
小海老のカクテル



「シュリンプカクテル」の名で世に知られる
冷製オードブル。カクテルソースはケチャップに
レモン果汁やタバスコを加え、
スパイシーに仕上げています。

¥2,600

Paris soir
パリソワール



ジャガイモのクリームスープ、コンソメジュレを
二層仕立てに。夏季限定の冷製スープです。

¥1,300

Paris soir set (With,Coffee)
パリソワール セット(コーヒー付き)
¥2,000

Classic Lunch

クラシックランチ

Smoked salmon
スモークサーモン レモンとケッパー添え

Soup of the day or Beef clear soup (extra charge¥700)
本日のポタージュ または コンソメスープ (+¥700)

Rainbow trout Fujiya style (TERIYAKI)
虹鱒富士屋風

Please choose one main dish.
メインディッシュを1品お選びください

Chicken curry
チキンカレー

Beef curry
ビーフカレー

Upgrade to the dish below is available with additional 600 yen.
下記のお料理は¥600の追加料金にて承ります。

Crabmeat curry
蟹カレー

Seafood curry
海の幸取合せカレー

Hashed beef and rice
ハヤシライス富士屋風

Custard pudding a la mode
プリンアラモード

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥7,900

Trout and vegetables terrine, sour cream
くぬぎ鱒と彩り野菜のテリーヌ サワークリーム添え

Vichyssoise or Beef clear soup
ヴィシソワーズ または コンソメスープ

Sauteed red sea bream with ratatouille, butter sauce
真鯛のポワレとラタトゥイユ ブールブランソース

Sauteed beef loin, shallot and madeira sauce
国産牛ロース肉のポワレ マディラ酒のソース

Tomato and arugula salad
トマトとルッコラのサラダ

Cherry jubilee
チェリージュビレ

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Curry, Spaghetti, Sandwich

カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Chicken curry チキンカレー	¥3,600	Beef curry ビーフカレー	¥4,300
Crabmeat curry 蟹カレー	¥5,000	Seafood curry 海の幸取合せカレー	¥5,000
Pork cutlet curry ポークカツカレー	¥4,500	Hashed beef and rice ハヤシライス富士屋風	¥5,000
Omelette and rice オムライス	¥2,800	Shrimp rice Fujiya style 海老ライス 富士屋風	¥2,800
Curry-flavored crabmeat rice 蟹ピラフ カレー風味	¥3,200	^(V) Spaghetti vegetable tomato sauce スパゲッティ ベジタブル トマトソース	¥2,300
Spaghetti Fisherman's Wharf スパゲティ フィッシャーマンズワーフ	¥3,800	Spaghetti napolitane スパゲティ ナポリタン	¥3,800
Assorted sandwich 取合せサンドウィッチ	¥2,900	Fujiya clubhouse sandwich 富士屋クラブハウスサンドウィッチ	¥3,300
Hamburger sandwich ハンバーグサンドウィッチ	¥3,600	Pork cutlet sandwich ポークカツサンドウィッチ	¥4,000
Tuna steak sandwich マグロのステーキサンドウィッチ	¥4,100	Steak sandwich 国産牛ステーキサンドウィッチ	¥6,800

*当ホテルではメバチマグロを使用しております。

Lunch set A
With Salad, Coffee
セットメニューA
(サラダ、コーヒー付き)

¥1,600

Lunch set B
With Soup, Coffee
セットメニューB
(本日のスープ、コーヒー付き)

¥1,800

Lunch set C
With Soup, Salad, Coffee
セットメニューC
(本日のスープ、サラダ、コーヒー付き)

¥2,400

Upgrade to Beef clear soup is available with additional 700 yen.
*コンソメスープへの変更は¥700の追加料金にて承ります。

Appetizer / Side dish

前菜 / サイドディッシュ

Pate de campagne
パテ ドカンパーニュ ¥2,000

Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ ¥2,000
Half-size ハーフサイズ ¥1,400

ⓐ Smoked salmon
スモークサーモン ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Ⓥⓐⓑ Tomato and Bocconcini salad
トマトとボッコネーニのサラダ ¥2,100

ⓐ Shrimp cocktail
小海老のカクテル ¥ 2,600

Ⓥⓐⓑ Combination salad
コンビネーションサラダ ¥1,100
Half-size ハーフサイズ ¥ 700

Assorted hors d'oeuvres
オードヴル盛り合わせ ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

Ⓥⓐⓑ Pickled Vegetables
野菜のピクルス ¥ 900

Ⓥⓐ French Fry
フレンチフライ ¥ 900

Ⓥⓐⓑ Marinated olive
オリーブのマリネ ¥1,200

Ⓥⓐⓑ Mashed potato
マッシュポテト ¥1,200

Soup

スープ

Soup of the day Ⓥⓐ Soup for vegan is available
本日のポタージュ ※ヴィーガン対応可 ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

ⓐ Beef clear soup
コンソメスープ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Tomato gratin soup with egg
玉子入りトマトグラタンスープ ¥1,800

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ ¥2,300

Main dish

メインディッシュ

Ⓥⓐⓑ Assorted vegetables, Tomato sauce
7種の野菜盛り合わせ トマトソース ¥1,600

Rainbow trout Fujiya style (TERIYAKI)
虹鱒富士屋風 ¥2,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,800

Crabmeat croquette (tomato sauce or tartar sauce)
蟹クリームコロッケ ¥4,300
トマトソース または タルタルソース
Half-size ハーフサイズ ¥3,000

Sauteed scallop, Provence style
ホタテ貝のプロヴァンス風 ¥3,600

Seafood coquille gratin
シーフードコキールグラタン ¥3,800

Chicken cutlet with bacon
チキンカツレット メリーランド風 150g ¥2,800

Veal cutlet, spaghetti
仔牛のカツレット スパゲッティ添え 100g ¥3,900

Hamburger steak
ハンバーグステーキ 180g ¥4,100

ⓐ Beef stroganoff
牛肉のサワークリーム和え バターライス添え 120g ¥4,500

Beef stew
ビーフシチュー 120g ¥6,200

ⓐ Beef sirloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
牛サーロインのステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 200g ¥6,500

ⓐ Beef tenderloin steak *Please choose one steak sauce
(Truffle, Wasabi, Red wine or TERIYAKI sauce)
国産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで
トリュフ・わさび・赤ワイン・和風照り焼きソース 120g ¥7,600
60g ¥5,300

Bread
パン ¥ 700

ⓐ Rice
ライス ¥ 600

ⓐ Gluten free Menu

Ⓥ Vegetarian Menu...Contains eggs and dairy products.

Ⓥⓐ Vegan Menu...Contains no animal products.

We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

グルテンフリー対応メニュー

ベジタリアン対応メニュー...卵、乳製品は使用しております。

ヴィーガン対応メニュー...動物由来の原材料を用いない料理としております。

五葷“ごくん”(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あざつきなど)を使用しております。

Seasonal Dessert 季節のデザート



Cherry jubilee
チェリージュビレ
¥1,100

Dessert

デザート



Apple pie a la mode
アップルパイアラモード
¥1,500



Pudding a la mode
プリンアラモード
¥1,300



Apple pie
アップルパイ
¥950



Custard pudding
カスタードプリン
¥850



Chocolate nuts sundae
チョコレートナッツサンデー
¥950

Vanilla Ice cream
バニラアイスクリーム
¥800

Sherbet
シャーベット各種
¥800

Beverage

お飲み物

Coffee		Tea	
コーヒー	¥1,200	紅茶	¥1,200
Espresso		Herb tea	
エスプレッソ	¥1,100	ハーブティ	¥1,200
Espresso(double)		Cafe latte	
エスプレッソ (ダブル)	¥1,300	カフェラテ	¥1,400

The above amount includes service charge and consumption tax.

上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。