Room Service ルームサービス

To place an order, please scan the QR code on the TV screen using your mobile device.

滞在期間中に客室のテレビ画面に表示される2次元コードをお手持ちのモバイル端末で読み込みご注文いただけます。

Delibery time

7:00～11:00　【Breakfast Menu 朝食 メニュー】

*By appointment only

※完全予約制

Reception Time：15：00～20：00

受付時間：前日 15：00～20：00

※Guests with a breakfast-included plan are not eligible.

※朝食付きプラン（レストラン朝食）の方は、対象外となります。

11：00～20：00　【[Lunch&Dinner]Standard Menu スタンダード メニュー】

20：00～23：00　【Night Menu ナイト メニュー】

※Last Order 22：00

※ラストオーダー 22：00

Breakfast Menu 朝食メニュー

7:00～11:00 *By appointment only ※完全予約制

Service period:15:00～20:00 受付時間:前日 15:00～20:00

●Continental Breakfast コンチネンタル ブレックファースト ￥3,500- （7:00～）

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

Croissants クロワッサン

Beverage（Please choose one.）

ドリンク （下記より一品お選びください）

【Coffee、Tea, Herbal (Rosehip/Peppermint/Rooibos/Chamomile)】

【コーヒー、紅茶、ハーブティー(ローズヒップ/ペパーミント/ルイボス/カモミール)】

●American Breakfast アメリカンブレックファースト ￥6,000-（8:00～）

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

Egg dishes（Please choose one.）With Ham, Sausage, Hot Vegetables

卵料理 （下記より一品お選びください） ハム、ソーセージ、温野菜添え

【Fried Egg、Scrambled Egg、Plain Omelet】

【目玉焼き、スクランブルエッグ、プレーンオムレツ】

Fruits and Yogurt, Petit Salad, Croissants

フルーツ＆ヨーグルト、プティサラダ、クロワッサン

Beverage（Please choose one.）

ドリンク （下記より一品お選びください）

【Coffee、Tea, Herbal (Rosehip/Peppermint/Rooibos/Chamomile)】

【コーヒー、紅茶、ハーブティー(ローズヒップ/ペパーミント/ルイボス/カモミール)】

Standard Menu スタンダードメニュー　11:00～20:00

Food フード

Appetizer,Side dish
前菜、サイドディッシュ

Assorted cheese
チーズ盛り合わせ(3 種)　¥2,600
Smoked salmon
スモークサーモン　¥3,100

Potato salad
ポテトサラダ　¥1,450
Combination salad
コンビネーションサラダ　¥1,600
＊Choose the dressing
(Tomato, French, Italian, Blue Cheese, Japanese)
＊ドレッシングをお選びいただけます
(シェフスペシャル,フレンチ,イタリアン, ブルーチーズ, 和風)
Japanese spinach and Bacon Caesar salad
小松菜とベーコンのシーザーサラダ　¥2,500

French fry
フライドポテト　¥1,400
Chicken Basket(5pieces)
チキンバスケット(5 ピース)　¥3,600

Soup スープ

Soup of the day
本日のポタージュ(ポットサービス 200ml)　¥2,000

Curry,Spaghetti,Sandwich
カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Assorted sandwich
取り合わせサンドウィッチ　¥3,900
Fujiya clubhouse sandwich
富士屋クラブハウスサンドウィッチ　¥4,300
Spaghetti Bolognese
スパゲッティ ボロネーゼ　¥4,800
Beef curry
ビーフカレー　¥5,300
Seafood curry
海の幸取り合せカレー　¥6,000

Main dish メインディッシュ

Steamed sea bream, White wine sauce
真鯛のデュグレレ風　¥4,400
Hamburger steak
ハンバーグステーキ　¥5,100
Beef stew
オールドファッション
ビーフシチュー イン キャセロール　¥7,200
Beef sirloin steak TERIYAKI sauce
牛サーロインステーキ和風照り焼きソース　¥8,300
Rice
ライス　¥800
Bread
パン　¥900

Kid's meal お子様メニュー　＊17:00～20:00

Child set
お子様セット　¥4,900
【Juice, Corn cream soup,
Hamburg steak, fried prawn, pilaf, french fries, Dessert】
【ジュース,コーンクリームスープ,ハンバーグ,エビフライ,ピラフ,ポテト,デザート】

Vegan Menu ・Contains no animal products.
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。

Mixed Nuts
ミックスナッツ　¥1,750
Vegan potage (turnip potage)
ヴィーガンポタージュ（蕪のポタージュ）　¥1,500
Vegan Spaghetti Bolognese
ヴィーガン スパゲッティ ボロネーゼ　¥4,800
Vegetable Curry
ベジタブルカレー　¥5,200

※We use five pungent roots(Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)
※五葷"ごくん"（にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

Dessert デザート

Custard pudding
カスタードプリン　¥1,400
Apple pie
アップルパイ　¥2,200
Assorted Fruits
フルーツ盛り合わせ(2 名分)　¥4,200

Night Menu ナイトメニュー　20:00～23:00 ※Last Order 22:00

Food フード

Appetizer,Side dish
前菜、サイドディッシュ

Assorted cheese
チーズ盛り合わせ(3 種) ¥2,900

Smoked salmon
スモークサーモン ¥3,400

Combination salad
コンビネーションサラダ ¥1,900

＊Choose the dressing（Tomato, French, Italian, Blue Cheese, Japanese）

＊ドレッシングをお選びいただけます（シェフスペシャル,フレンチ,イタリアン, ブルーチーズ, 和風）

Curry,Spaghetti,Sandwich
カレー、スパゲティ、サンドウィッチ

Assorted sandwich
取り合わせサンドウィッチ ¥4,200

Fujiya clubhouse sandwich
富士屋クラブハウスサンドウィッチ ¥4,600

Spaghetti Bolognese
スパゲッティ ボロネーゼ ¥5,100

Beef curry
ビーフカレー ¥5,600

Vegan Menu ・Contains no animal products.
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。

Mixed Nuts
ミックスナッツ ¥2,050

Vegan Spaghetti Bolognese
ヴィーガン スパゲッティ ボロネーゼ ¥5,100

Vegetable Curry(Hot Spice)
ベジタブルカレー ¥5,500

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

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

Main dish メインディッシュ

Steamed sea bream, White wine sauce
真鯛のデュグレレ風 ¥4,700

Beef sirloin steak TERIYAKI sauce
牛サーロインステーキ和風照り焼きソース ¥8,600

Rice
ライス ¥ 800

Bread
パン ¥ 900

Dessert デザート

Custard pudding
カスタードプリン ¥1,700

Apple pie
アップルパイ ¥2,500

Drink Menu ドリンクメニュー　11:00～22:00

Bottle Wine ボトルワイン

Recommended Bottle Wine
おすすめボトルワイン　～富士屋ラベル～

◆White Wine 白ワイン
GUILHEM BLANC 2024
ギレム・ブラン　2024
すっきりとした辛口で穏やかな酸味、柑橘類の香りが特徴的なバランスのよい白ワイン
グルナッシュブラン、ソーヴィニヨンブラン、テレブラン

Full Bottle　￥9,800

◆Red Wine 赤ワイン
GUILEM ROUGE 2023
ギレム・ルージュ　2023
ガーネット（ダークチェリーレッド）色の外観でフランス南部の個性をしっかりと持つブレンドワイン
スパイシーな味わいとシルキーなタンニンが特徴
シラー、グルナッシュ、カリニャン

Full Bottle　￥9,800

◆White Wine 白ワイン
POUILLY-FUISSE 1ER CRU LES CRAYS 2023
プイィ フィッセ プルミエ クリュ レ クレイ　2023
グレープフルーツ、白桃の香りにシャープな酸味が特徴の洗練されたアロマティックワイン
シャルドネ

Full Bottle　￥28,000

◆Red Wine 赤ワイン
BOURGOGNE ROUGE 2023
ブルゴーニュルージュ　2023
外観はルビー色で輝きがあり、熟成感のあふれるラズベリーレッド
カシス、ブラックベリーの香りと華やかなバラやスミレのニュアンス
味わいはワイドに広がり、奥行きのあるタンニンが魅力のエレガントな赤ワイン
ピノ・ノワール

Full Bottle　￥28,000

Bottle Wine ボトルワイン / Whisky ウイスキー / Sake 日本酒

Sparkling Wine スパークリングワイン

◆Sparkling Wine スパークリングワイン
Josep Masachs Brut Nature
ジョセップ マサックス ブリュット ナチュレ
ボリュームのある辛口タイプ
マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ　Full Bottle　¥9,500

◆Vin Mousseux ヴァンムスー
Crémant de Bourgogne Domaine Royet
クレマン ド ブルゴーニュ
フレッシュな辛口タイプ
ピノノワール 40%、シャルドネ 30%、アリゴテ 30%　Full Bottle　¥13,000

◆Champagne シャンパーニュ
Perrier-Jouet Grand Brut
ペリエジュエ グラン ブリュット
爽快で洗練された辛口タイプ
ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ　Full Bottle　¥24,000

Taittinger Brut Reserve
テタンジェ ブリュット レゼルヴ
エレガントで調和のとれた辛口タイプ
ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ　Full Bottle　¥23,000
Half Bottle　¥13,000

Whisky ウイスキー

Whisky and soda set
ハイボールセット　¥6,200
・Whiskey bottle (180 ml) *Please ask a staff member about the whiskey brand.
・ウイスキー ボトル(180ml) ※ウイスキーの銘柄はスタッフにお尋ねください。
・3 bottles of Wilkinson Tansan (190 ml) or 2 bottles of Fuji Mineral Water (360 ml)
・ウィルキンソンタンサン(190ml)3 本 または 富士ミネラルウォーター(360ml)2 本
・Ice, mixed nuts ・氷、ミックスナッツ

Sake 日本酒

Fugaku junmai ginjo(cold sake)　ボトル 300ml
富嶽 純米吟醸 山梨県　¥4,200

White Wine 白ワイン

◆Spein スペイン
Martinsancho Angel Rodriguez Vidal
マルティンサンチョ
辛口タイプ シトラス系のスッキリとした味わい ベルデホ 100%　Full Bottle　¥8,500

◆Bordeaux フランス ボルドー地方
Ch. Lestrille Blanc Entre Deux Mers
シャトー レストリーユ ブラン アントル ドゥー メール
辛口タイプ ミネラル溢れる骨格がしっかりとした白ワイン
ソーヴィニョンブラン, ムスカデル, セミヨン　Full Bottle　¥15,000

Red Wine 赤ワイン

◆Bordeaux フランス ボルドー地方
Chateau Cissac
シャトーシサック
ややフルボディ、しっかりとした果実味、厚みと丸みのあるタンニン
カベルネ・ソーヴィニヨン種主体　Half Bottle　¥9,000

◆Côtes du Rhône フランス コート デュ ローヌ地方
Côtes du Rhône Mon Coeur Jean-Louis Chave Sélection
コート デュ ローヌ モンクール
ミディアムボディ スパイス香る、丸みのあるタンニン
シラー,グルナッシュ　Full Bottle　¥15,000

◆Bourgogne フランス ブルゴーニュ地方
Bourgogne Pinot Noir Domaine Vincent Royet
ブルゴーニュ ピノノワール
ミディアムボディ 心地よい酸味と果実味、細やかなタンニン
ピノノワール100%　Full Bottle　¥15,000

The above amount includes service charge and consumption tax.
上記金額には消費税、サービス料が含まれております。