

ルームサービス

【営業時間】17:00～21:00

BEER ビール

Bottled beer(ASAHI SUPER DRY・KIRIN・SAPPORO・SUNTORY) 瓶ビール	¥1,100
(アサヒスーパードライ/キリン一番搾り/ サッポロ黒ラベル/サントリープレミアムモルツ)	
Heineken ハイネケン	¥1,100
Guinness ギネス	¥1,100
FUJIYA BEER(Kersch/Pale ale) 富士屋ビール(ケルシュ/ペールエール)	¥1,500
Asahi BEERY(Beer Taste Alc.0.5%) アサヒ ビアリー(ビールテイスト Alc.0.5%)	¥1,000
Sapporo Premium Alcohol Free (Non Alcohol Beer) サッポロ プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビール)	¥1,000

Shochu 焼酎

Sekitoba 赤兎馬(芋)	¥1,400
KICCHOMU 吉四六(麦)	¥1,400

Sake 日本酒

Kuzuryu junmai(hot sake)	1合 (180ml)	¥1,700
九頭竜 純米 使用米:福井県産五百万石		
Ryu junmai ginjo(cold sake)	1合 (180ml)	¥2,200
隆 純米吟醸 使用米:神奈川県足柄産 若水		

Cocktail カクテル

Campari Soda カンパリソーダ	¥1,300
Martini マティーニ(ドライジン、ドライベルモット)	¥1,400
Gin and Tonic ジン&トニック	¥1,400
Bloody Mary ブラッディメアリー (ウオッカ、トマトジュース)	¥1,400
Moscow Mule モスコミュール(ウオッカ、ライム、ジンジャーエール)	¥1,400
Shandy Gaff シャンディガフ(ビール、ジンジャーエール)	¥1,400
Spumoni スプモーニ(カンパリ、グレープフルーツ、トニックウォーター)	¥1,500
Bamboo バンブー(ドライシェリー、ドライベルモット、オレンジピターズ)	¥1,500
Manhattan マンハッタン (カナディアンウイスキー、スイートベルモット、アロマチック・ピターズ)	¥1,600

Sherry シェリー

Williams & Humbert	(辛口)	¥1,500
ウイリアムハンバート ドンゾイロコレクション フィノ	(甘口)	¥1,500
Lustau east india solera sherry		¥1,500
エミリオ ルスタウ イーストインディア ソレラ クリーム		

Whiskey ウイスキー

Elijah craig small batch エライジャ・クレイグ スモールバッチ	¥1,400
Chivas regal 12years シーバスリーガル 12年	¥1,500
Talisker 10yers タリスカー10年	¥1,700
Hibiki suntory whiskey blender`s choice 響ブレンダーズチョイス	¥2,600

Whisky and soda set(SUNTORY WHISKY CHITA)

ハイボールセット

- ・サントリー知多 ボトル(180ml)
- ・ウイキンソナンタンサン(190ml)3本
もしくは
富士ミネラルウォーター(360ml)2本

・氷

・ミックスナッツ

¥5,500



Soft Drink ソフトドリンク

Coca cola コカ コーラ	¥900
Ginger ale(dry) ジンジャーエール (ウィルキンソン 辛口)	¥900
Ginger ale(sweet) ジンジャーエール (カナダドライ 中口)	¥900
Black oolong tea 黒ウーロン茶	¥900
Tomato juice トマトジュース	¥1,000
Apple juice りんごジュース	¥1,000
Orange juice きよみオレンジジュース	¥1,000
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥1,000

Mineral water ミネラルウォーター

FUJI MINERAL WATER 富士ミネラルウォーター	360ml ¥800	780ml ¥1,000
Perrier ペリエ	200ml ¥800	750ml ¥1,500

Wine List

By the glass バイザグラス

White Wine 白ワイン

L' Hortus Grande Cuvee

ロルチュ グラン キュヴェ	グラス 120 ml	¥2,200
フランス ラングドック ルーシヨン地方	カラフェ 375 ml	¥7,000
品種：シャルドネ・ヴィオニエ	ボトル 750 ml	¥14,000
ソーヴィニヨングリ・プチマンサン		

Pouilly Fuisse 1er cru Les Crays ~Domaine Manciat Poncet~

プイイ フイツセ プルミエ クリュ レクレイ	グラス 120 ml	¥2,600
フランス ブルゴーニュ地方	カラフェ 375 ml	¥8,000
品種：シャルドネ 100%	ボトル 750 ml	¥16,000

Red Wine 赤ワイン

Saint Joseph Offerus~Jean-Louis Chave Sélection~

サン ジョセフ オフル	グラス 120 ml	¥2,600
フランス コート デュ ローズ地方	カラフェ 375 ml	¥8,000
品種：シラー100%	ボトル 750 ml	¥16,000

Le Secret de Lestrière

ル スクレ ド レストリーユ	グラス 120 ml	¥2,600
フランス ボルドー地方	カラフェ 375 ml	¥8,000
品種：メルロ 100%	ボトル 750 ml	¥16,000

Half bottle ハーフボトル

Sparkling Wine, White Wine スパークリング・白ワイン

◆Champagne シャンパーニュ

Taittinger Brut Reserve

テタンジェ ブリュット レゼルヴ	¥8,500
繊細な酸味、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	

◆Bourgogne ブルゴーニュ地方

Chablis Marcel Servin

ドメーヌ・セルヴァン シャブリ 2018	¥7,000
香り高く上品な仕上がり シャルドネ 100%	

Pouilly Fuisse La Roche~Domaine Manciat Poncet

プイイ フユッセ ラ ロッシユ 2013	¥9,000
程よく熟成がすすみ今が飲み頃 シャルドネ 100%	

Red Wine 赤ワイン

◆Bourgogne ブルゴーニュ地方

Volnay 1er cru Fremiets Domaine Marquis d'Angerville

ヴォルネイ プルミエ クリュ フルミエ 2009	¥35,000
--------------------------	---------

◆Bordeaux ボルドー地方

Chateau Cissac

シャトーシサク 2017	¥7,000
ややフルボディ、心地よい酸とキメ細かなタンニン。カベルネ・ソーヴィニヨン種主体	

Chateau Lynch Bages 2003

シャトーランシュバージュ 2003	¥20,000
-------------------	---------

Full bottle フルボトル

Sparkling Wine, White Wine スパークリング・白ワイン

◆Vin Mousseux ヴァンムスー

Crémant de Bourgogne Domain Royet
クレマン ド ブルゴーニュ

フレッシュな辛口タイプ

ピノワール 40%、シャルドネ 30%、アリゴテ 30%

¥12,000

Crémant de Bourgogne Rosé Bertrand Darviot
クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ

軽快な辛口タイプ

ピノワール 100%

¥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・ワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

¥20,000

Bollinger Special Cuvee

ボランジェ キュヴェ スペシャル

ふくよかで余韻の長いシャンパーニュ

ピノ・ワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

¥22,000

◆Loire ロワール地方

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Sélection Domaine des Haut Pémions
ミュスカデ セーブル エ メーヌ シュル リー 2018

辛口タイプ 心地よい酸味と果実味 ムスカデ 100%

¥8,500

◆Bourgogne ブルゴーニュ地方

Songes de Bacchus Bourgogne Chardonnay Louis Jadot

ブルゴーニュ シャルドネ ソンジュ ド バッカス 2015

フレッシュかつバランスの良い辛口

シャルドネ 100%

¥10,000

◆Bordeaux ボルドー地方

Ch. Lestrille Capmartin Bordeaux Blanc

シャトー レストリーユ キャプマルタン 2018

フローラルで風味豊かな辛口

ソーヴィニヨングリ、セミヨン、ソーヴィニヨンブラン

¥14,000

◆Côtes du Rhône コートデュロース地方

Vaucluse Blanc Suzanne Domaine des Amouriers

ヴォークリューズ ブラン スザンヌ 2018

辛口タイプ フレッシュな酸味と果実味

ヴェルマンティエーノ 41%、ルーサンヌ 38%、ヴィオニエ 21%

¥7,000

◆Australia オーストラリア

Koonunga Hill Autumn Riesling Penfolds

クヌンガヒル オータム リースリング 2018

中辛口 洗練された酸味、僅かに甘味が残る リースリング種ベース

¥9,500

Red Wine 赤ワイン

◆Bourgogne ブルゴーニュ地方

Bourgogne Rouge ~Domaine Fontaine-Gagnard~

ブルゴーニュ ルージュ 2018

ミディアムボディ 果実味と酸のバランス良 ピノワール 100%

¥16,000

◆Bordeaux ボルドー地方

Chateau le Temple 2016

シャトー ル タンプル 2016

フルボディ コクのある果実味に上品なタンニン カベルネソーヴィニオン主体

¥13,000

◆Côtes du Rhône コートデュロース地方

Vaucluse Rouge Suzanne Domaine des Amouriers

ヴォークリューズ ルージュ スザンヌ 2017

ややフルボディ 柔らかいタンニン

グルナッシュ 34%、シラー21%、カリニャン 18%、メルロー15%、カラドック 7%、サンソー2%

¥7,000

◆Italy イタリア

Bric Quercia Barbera d'Alba Tenuta Carreta

ブリック クエルチャ バルベーラ ダルバ 2013

ややフルボディ 柔らかく上品 バルベーラ種

¥10,000

◆Spain スペイン

Legaris Crianza

レガリス クリアンサ 2015

フルボディ 重厚だがバランスが良く馴染みやすい テンプラニーリョ 100%

¥14,000

Food フード

Mixed Nuts		Soup of the day		Child set	
ミックスナッツ	¥500	本日のポターージュ	¥1,100	お子様セット*17:00~20:00迄	
Chocolate				ジュース, コーンクリームスープ,	
チョコレート3種(ミルク, カカオ 66%, カカオ 75%)	¥1,100			ハンバーグ, エビフライ, ピラフ, ポテト, デザート	¥4,000
Marinated Olives		Assorted sandwich			
オリーブのマリネ	¥1,200	取り合わせサンドウィッチ	¥3,000		
		Fujiya clubhouse sandwich		Rice	
		富士屋クラブハウスサンドウィッチ	¥3,200	ライス	¥600
Potato salad				Bread	
ポテトサラダ	¥1,100			パン	¥700
Tomato salad		Shrimp rice Fujiya style		Custard pudding	
トマトサラダ	¥1,100	海老ライス富士屋風	¥3,000	カスタードプリン	¥900
Combination salad		Curry-flavored crabmeat rice		Apple pie	
コンビネーションサラダ	¥1,100	蟹ピラフカレー風味	¥3,400	アップルパイ	¥1,000
*ドレッシングをお選びいただけます		Spaghetti napolitane		Assorted Fruits	
(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)		スパゲッティ ナポリタン	¥3,700	フルーツ盛り合わせ (2名分)	¥3,400
French fry		Beef curry			
フライドポテト	¥900	ビーフカレー	¥4,300	Tea	
Prosciutto and Chorizo		Seafood curry		紅茶 (ダーズリン)	¥1,300
生ハムとドライチョリソーの盛り合わせ	¥2,200	海の幸取り合せカレー	¥4,900	Café au Lait	
Chicken Basket(5pieces)				カフェ オレ	¥2,200
チキンバスケット (5ピース)	¥2,700			Coffee	
Smoked salmon		Sautéed white-flesh fish with hot vegetables		ブレンドコーヒー (ポットサービス 500ml)	¥2,500
スモークサーモン	¥2,700	白身魚のソテー 温野菜添え	¥3,400		
Assorted cheese		Hamburger steak			
チーズ盛り合わせ (5種)	¥2,700	ハンバーグステーキ	¥4,300		
Shrimp cocktail		Beef stew			
海老のカクテル	¥3,300	ビーフシチュー	¥6,500		

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は係にお申し付けください。金額には消費税、サービス料が含まれております。