

BREAKFAST

ブレックファースト

¥1800 (税込)



Vegetable Salad

野菜サラダ

Croissant

クロワッサン

Fried Mushroom

きのこ炒め

Sausage, Bacon, Spam

ソーセージ, ベーコン, スパム

Scrambled Egg

スクランブルエッグ

2 drinks per person, additional 300 yen each

お一人様2杯まで無料, 追加は1杯300円

Apple Juice

リンゴジュース

Coffee

コーヒー

Orange Juice

オレンジジュース

Caffè Latte

カフェラテ

Blend Tea

ブレンドティー

Earl Grey

アールグレイ

Daily 7:30 - 12:00

(Last order at 11:30)

VEGAN BREAKFAST

ヴィーガンブレックファースト

¥1800 (税込)



Vegetable Salad

野菜サラダ

Gluten free Bread

グルテンフリーパン

Fried Mushroom

きのこ炒め

Soy Meat Hamburger steak

大豆ミートハンバーグ

Hashed Brown Potatoes

ハッシュドポテト

2 drinks per person, additional 300 yen each

お一人様2杯まで無料, 追加は1杯300円

Apple Juice

リンゴジュース

Coffee

コーヒー

Orange Juice

オレンジジュース

Caffè Latte

カフェラテ

Blend Tea

ブレンドティー

Earl Grey

アールグレイ

Daily 7:30 - 12:00

(Last order at 11:30)

LUNCH COURSE

ランチコース

¥2800 (税込)



Salad
サラダ

Main
メイン



A Braised Koshu Beef Tendon
Rice Bowl /
甲州牛すじ魯肉飯 /

B Koshu Wine Beef Bolognese /
甲州ワインビーフのボロネーゼ /



C Gratin with Shingen Chicken /
信玄どりのグラタン /

D Penne Arrabbiata with Ham /
山中湖産ベーコンのペルネアラビアータ /

Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー / ブレンドティー / アールグレイ



Daily 11:00 - 15:00
(Last order at 14:00)

CLASSIC COURSE

スタンダードコース

¥4800 (税込)



Salad
サラダ

Shrimp Bisque
赤海老のビスク

Main
メイン



A Braised Koshu Beef Tendon
Rice Bowl /
甲州牛すじ魯肉飯 /

B Koshu Wine Beef Bolognese /
甲州ワインビーフのボロネーゼ /



C Gratin with Shingen Chicken /
信玄どりのグラタン /

D Penne Arrabbiata with Ham /
山中湖産ベーコンのペンネアラビアータ /

Dessert
デザート



Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー / ブレンドティー / アールグレイ

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

DIM SUM COURSE

飲茶コース

¥5800 (税込)



Assorted appetizers

前菜盛り合わせ

Shingen chicken cold dish

信玄鶏の冷菜 葱生姜ソース

Grilled Koshu Fujisakura Pork

甲州富士桜ポークの叉焼

Caramelized walnuts

クルミの飴がけ

3 kinds of today's steamed dim sum

本日の蒸し点心3種

Spare ribs and root vegetable soup

スペアリブと根菜のスープ

Assorted dim sum

点心盛り合わせ

Today's fried dim sum

本日の揚げ点心

Radish rice cake

大根餅

BBQ Pork Bun

叉焼入り饅頭

Fried yuba rolls in oyster sauce

湯葉巻き揚げオイスターソース煮



We highly recommend pairing these two wines with this course

#5 Domaine Chantal Lescure,
Côte de Beaune Blanc, Le Clos des Topes
de Bizot, 2020

#4 Benjamin Leroux, Savigny-Les-Beaune,
Premier Cru Les Haut Jarrons, 2018

Eel Chimaki

鰻のチマキ

Dessert Red bean soup

デザート 小豆のお汁粉

Coffee / Blend Tea / Earl Grey

コーヒー/ブレンド ティー/アールグレイ

Daily 11:00 - 23:00

(Last order at 21:00)

KOSHU FUJIZAKURA PORK COURSE

甲州富士桜ポークコース

¥5800 (税込)



Salad
サラダ

Boiled abalone in oyster sauce
鮑の姿煮

Shrimp Bisque
赤海老のビスク



Koshu Fujizakura Pork steak
甲州富士桜ポークステーキ

Fried Rice with Pork
チャーシューチャーハン

Dessert
デザート

Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー/ブレンドティー/アールグレイ

We highly recommend pairing these two wines with this course

#4 Benjamin Leroux, Savigny-Les-Beaune,
Premier Cru Les Haut Jarrons, 2018

#3 Prunotto, Barolo, 2020

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

FUJINOSUKE SALMON COURSE

富士の介サーモンコース

¥5800 (税込)



Salad
サラダ

Boiled abalone in oyster sauce
鮑の姿煮

Shrimp Bisque
赤海老のビスク



FUJINOSUKE meuniere
富士の介のムニエル

Fried Rice with Pork
チャーシューチャーハン

Dessert
デザート

Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー/ブレンド ティー/アールグレイ

We highly recommend pairing these two wines with this course

#6 Domaine du Pre Semele Sancerre 2021

#5 Domaine Chantal Lescure,
Côte de Beaune Blanc, Le Clos des Topes
de Bizot, 2020

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

KOSHU BEEF COURSE

甲州牛コース

¥6800 (税込)



RECOMMEND おすすめ

Salad
サラダ

Boiled abalone in oyster sauce
鮑の姿煮

Shrimp Bisque
赤海老のビスク

Koshu Beef
甲州牛

Fried Rice with Pork
チャーシューチャーハン

Dessert
デザート

Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー/ブレンドティー/アールグレイ



We highly recommend pairing these three wines with this course

#3 Prunotto, Barolo, 2020

#2 Château de PEZ, Saint-Estèphe, 2021

#1 Château Batailley, Pauillac,
Grand Cru Classé, 2012

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

BEEF STEW COURSE

ビーフシチューコース

¥6800 (税込)



RECOMMEND おすすめ

Salad
サラダ

Fish Carpaccio of the Mt.Fuji
富士の介のカルパッチョ

Shrimp Bisque
赤海老のビスク

Beef Stew
ビーフシチュー

Seafood Gratin
シーフードグラタン

Dessert
デザート

Coffee / Blend Tea / Earl Grey
コーヒー/ブレンドティー/アールグレイ



We highly recommend pairing these three wines with this course

#3 Prunotto, Barolo, 2020

#2 Château de PEZ, Saint-Estèphe, 2021

#1 Château Batailley, Pauillac,
Grand Cru Classé, 2012

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

KIDS PLATE

お子様プレート

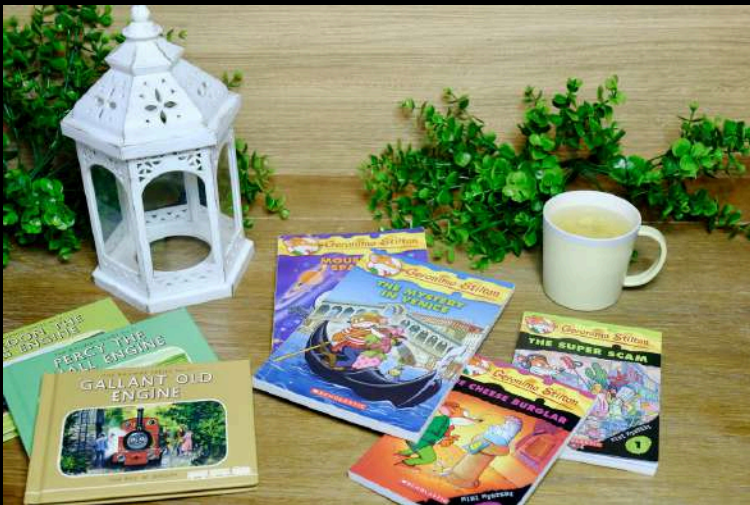
¥1800 (税込)



Salad
サラダ

Fried Shrimp, Wieners
エビフライ, ウィンナー

Fried Potatoes
ポテトフライ



Hamburger
ハンバーグ

Omurice
オムライス

Pudding
プリン

Apple Juice / Orange Juice
リンゴジュース / オレンジジュース

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

SNACKS

おつまみ

¥1200 (税込)



Mussels
ムール貝



Sausages
ソーセージ



Fried Shrimps
エビフライ



Potato Wedges
ポテトウェッジ



Tripe stewed in tomato sauce
トリッパのトマト煮込み



Crispy Fried Gnocchi with Truffle
and Cheese
トリュフとチーズ香る揚げニョッキ

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

SNACKS

おつまみ

¥1000 (税込)



RECOMMEND おすすめ

Radish rice cake
大根餅

Three kinds of steamed dim sum
蒸し点心三種盛り



Pork and shrimp shumai
豚肉と海老の焼売

Seafood spring rolls
海鮮春巻



BBQ pork bun
叉焼入り饅頭

Chimaki wrapped in lotus leaves
蓮の葉包みチマキ

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

SNACKS



Guacamole Chips ¥1200 (税込)
ワカモレチップス



Assorted cheese ¥800/person (税込)
チーズ盛り合わせ

The photo shows 3 person
※写真は3人前です



Shrimp Ajillo ¥1800 (税込)
エビのアヒージョ

Baguette ¥100 / pieces (税込)
バゲット



Mushroom Ajillo ¥1800 (税込)
キノコのアヒージョ

Baguette ¥100 / pieces (税込)
バゲット

Daily 11:00 - 23:00
(Last order at 21:00)

BEVERAGE

飲み物



NON-ALCOHOL

ノンアルコール

Coffee (H/C) ¥600 (税込)
コーヒー

Caffè Latte (H/C) ¥600 (税込)
カフェラテ

Ice Tea ¥600 (税込)
アイ스티ー

Coca Cola ¥800 (税込)
コーラ

Ginger Ale ¥800 (税込)
ジンジャーエール

Orange Juice ¥600 (税込)
オレンジジュース

Apple Juice ¥600 (税込)
りんごジュース

Blend Tea ¥800 (税込)
ブレンドティー

Earl Grey ¥800 (税込)
アールグレイ

Perrier ¥1000 (税込)
ペリエ

Non Alcohol Beer ¥1000 (税込)
ノンアルコールビール

Daily 7:30 - 23:00
(Last order at 22:30)

BEVERAGE

飲み物



ALCOHOL

アルコール

House Wine R/W ¥1000 (税込)
ハウスワイン 赤/白

Rose ¥1000 (税込)
ロゼワイン

Asahi Beer ¥1000 (税込)
アサヒビール

Plum Whisky Mt. Fuji ¥1200 (税込)
梅酒 富士山 プラムウイスキー

Mt.Fuji Gin and Tonic ¥1200 (税込)
富士の神トニック

Mt.Fuji "SAKURA" ¥1200 (税込)
Moscow Mule
富士山SAKURA
モスコミュール

Shichiken Sake ¥1200 (税込)
七賢清酒

Kainokaiun Sake ¥1200 (税込)
甲斐の開運清酒

Dassai Sake ¥1500 (税込)
獺祭清酒

Daily 7:30 - 23:00
(Last order at 22:30)

BEVERAGE

飲み物



Kaku Highball ¥1000 (税込)
角 ハイボール

Ginger Highball ¥1000 (税込)
ジンジャーハイボール

Coke Highball ¥1000 (税込)
コーラハイボール

The Fujisan Highball ¥1500 (税込)
富士山 ハイボール

The Chita Highball ¥1500 (税込)
知多 ハイボール



Fuji Sanroku Highball ¥1500 (税込)
富士山麓 ハイボール

Hibiki Highball ¥2000 (税込)
響 ハイボール

Yamazaki Highball ¥2000 (税込)
山崎 ハイボール

The Hakushu Highball ¥2000 (税込)
白州 ハイボール

Daily 7:30 - 23:00
(Last order at 22:30)

BEVERAGE

飲み物



WHISKY

ウイスキー

The Fujisan 1 Shot ¥1500 (税込)
富士山

The Chita 1 Shot ¥1500 (税込)
知多

Fuji Sanroku 1 Shot ¥1500 (税込)
富士山麓

Hibiki 1 Shot ¥2000 (税込)
響

Yamazaki 1 Shot ¥2000 (税込)
山崎

The Hakushu 1 Shot ¥2000 (税込)
白州

The Hakushu 12 1 Shot ¥4000 (税込)
白州 12

RECOMMEND おすすめ

WHISKY SET

ウイスキーセット

Yamazaki 山崎 Hibiki 響 The Hakushu 白州

1 Set ¥3000 (税込)

Daily 7:30 - 23:00
(Last order at 22:30)

BEVERAGE

飲み物



WINE BY BOTTLE

ボトルワイン

House Wine (R) ¥5000 (税込)
ハウスワイン 赤

House Wine (W) ¥5000 (税込)
ハウスワイン 白

Rose ¥5000 (税込)
ロゼワイン

Sparkling ¥5000 (税込)
スパークリング

Rose Sparkling ¥5000 (税込)
ロゼ・スパークリング

Whiskey
ウイスキー

Plum Whisky Mt. Fuji ¥20000 (税込)
梅酒 富士山 プラムウイスキー

The Chita ¥30000 (税込)
知多

Fuji Sanroku ¥30000 (税込)
富士山麓

Hibiki ¥40000 (税込)
響

Yamazaki ¥40000 (税込)
山崎

The Hakushu ¥40000 (税込)
白州

“Bottle Wine List Available”

別紙ワインリストもご用意しております。ご希望の際はスタッフまでお声がけくださいませ。

Daily 7:30 - 23:00

(Last order at 22:30)