

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

¥2500 (税込)



Salad
サラダ

Main
メイン



A Braised Koshu Beef Tendon /
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 /

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

¥3800 (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 /



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



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

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
クルミの餡がけ

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 Hauts 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)



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)



Amuse
アミューズ

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
りんごジュース / 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



Guacamole Chips
ワカモレチップス

¥1200 (税込)



Assorted cheese
チーズ盛り合わせ

¥800/person (税込)

The photo shows 3 person
※写真は3人前です



Shrimp Ajillo
エビのアヒージョ

¥1800 (税込)

Baguette
バゲット

¥100 / pieces (税込)



Mushroom Ajillo
キノコのアヒージョ

¥1800 (税込)

Baguette
バゲット

¥100 / pieces (税込)

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

BEVERAGE

飲み物



NON-ALCOHOL

ノンアルコール

Coffee
コーヒー

(H/C) ¥600 (税込)

Caffè Latte
カフェラテ

(H/C) ¥600 (税込)

Ice Tea
アイスティー

¥600 (税込)

Coca Cola
コーラ

¥800 (税込)

Ginger Ale
ジンジャーエール

¥800 (税込)

Orange Juice
オレンジ ジュース

¥600 (税込)

Apple Juice
りんご ジュース

¥600 (税込)

Blend Tea
ブレンド ティー

¥800 (税込)

Earl Grey
アールグレイ

¥800 (税込)

Perrier
ペリエ

¥1000 (税込)

Non Alcohol Beer
ノンアルコールビール

¥1000 (税込)

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

BEVERAGE

飲み物



ALCOHOL

アルコール

House Wine R/W
ハウスワイン 赤/白

¥1000 (税込)

Rose
ロゼワイン

¥1000 (税込)

Asahi Beer
アサヒビール

¥1000 (税込)

Plum Whisky Mt. Fuji
梅酒 富士山プラムウイスキー

¥1200 (税込)

Mt.Fuji Gin and Tonic
富士の神トニック

¥1200 (税込)

Mt.Fuji "SAKURA"
Moscow Mule
富士山SAKURA
モスコミュール

¥1200 (税込)

Shichiken Sake
七賢清酒

¥1200 (税込)

Kainokaiun Sake
甲斐の開運清酒

¥1200 (税込)

Dassai Sake
獭祭清酒

¥1500 (税込)



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

BEVERAGE

飲み物

Kaku Highball
角 ハイボール

¥1000 (税込)

Ginger Highball
ジンジャー ハイボール

¥1000 (税込)

Coke Highball
コーラ ハイボール

¥1000 (税込)

The Fujisan Highball
富士山 ハイボール

¥1500 (税込)

The Chita Highball
知多 ハイボール

¥1500 (税込)

Fuji Sanroku Highball
富士山麓 ハイボール

¥1500 (税込)

Hibiki Highball
響 ハイボール

¥2000 (税込)

The Hakushu Highball
白州 ハイボール

¥2000 (税込)

WHISKY

ウィスキー



The Fujisan
富士山

1 Shot ¥1500 (税込)

The Chita
知多

1 Shot ¥1500 (税込)

Fuji Sanroku
富士山麓

1 Shot ¥1500 (税込)

Hibiki
響

1 Shot ¥2000 (税込)

The Hakushu
白州

1 Shot ¥2000 (税込)

The Hakushu 12
白州 12

1 Shot ¥4000 (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)
ハウスワイン 赤

¥5000 (税込)

House Wine (W)
ハウスワイン 白

¥5000 (税込)

Rose
ロゼワイン

¥5000 (税込)

Sparkling
スパークリング

¥5000 (税込)

Rose Sparkling
ロゼ・スパークリング

¥5000 (税込)

"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。



Whiskey
ウイスキー

Plum Whisky Mt. Fuji
梅酒 富士山プラムウイスキー

¥20000 (税込)

The Chita
知多

¥30000 (税込)

Fuji Sanroku
富士山麓

¥30000 (税込)

Hibiki
響

¥40000 (税込)

The Hakushu
白州

¥40000 (税込)

Daily 7:30 - 23:00

(Last order at 22:30)