

# 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  
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 /

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 /

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)



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, ウインナー

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



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 (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

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



森の恵みを抱いた  
シングルモルトウイスキー  
「白州」

## WHISKY

### ウィスキー



響 JAPANESE HARMONY

華やかに香り広がる  
やわらかく豊かな味わい

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

The Hakushu 1 Shot ¥2000 (税込)  
白州

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

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

"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  
ウィスキー

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

The Hakushu ￥40000 (税込)  
白州

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