

富士 **Fuji**
Japanese Restaurant

[Dinner]

富士会席

Fuji Kaiseki

先付の「蛸桜香り煮」は桜を思わせる一品、「鱈の麴焼き」や「タラバ蟹のかっちん揚げ」、脂がのった「キンキの塩焼き」など旬の食材を贅沢にご堪能ください。

- 先 付 蛸桜香り煮
Simmered Octopus with Cherry Blossoms Leaf
- 造 り 美ら海鮪 間八 妻一式
Okinawan Tuna and Amberjack Sashimi
- 吸 物 アーサ摺り流し 白子豆腐
Okinawan Seaweed Soup with Milt Tofu
- 焼 物 鱈麴焼き
Grilled Spanish Mackerel with Salted Rice Malt
※2,500円追加で「キンキの塩焼き」に変更可能
Additional 2,500 yen “Grilled Kichiji Rockfish”
- 温 物 海老黄身煮
Simmered Shrimp with Yolk
※2,000円追加で「鰻の柳川鍋」に変更可能
Additional 2,000 yen “Japanese Eel with Egg Hot Pot”
- 合 肴 あぐ一豚の蒸籠蒸し
Steamed Agu-Pork with Steamer
- 揚 物 タラバ蟹のかっちん揚げ
Deep Fried King Crab with Rice Cake
- 食 事 白飯又は五穀米 味噌汁 香の物
Rice or Mixed Grain Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
- 水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits



¥8,500

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

沖縄県産美ら島あぐ一豚しゃぶしゃぶ

Okinawan Agu Pork Shabu-Shabu

「沖縄県産美ら島あぐ一豚」を使用。
旨味を多く含みとろけるような脂身はコレステロール値が低いのも特徴の一つです。

先付 季節の小鉢
Seasonal Appetizer

造り 三種 妻一式
Assorted Sashimi

しゃぶしゃぶ

沖縄県産美ら島あぐ一豚・野菜・島豆腐・沖縄そば
Okinawan Agu Pork Shabu-Shabu
Vegetable Okinawa Tofu Okinawan Noodle

水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits

1名様 ¥6,500 2名様 ¥13,000
JPY 6,500 per person, JPY 13,000 for two people.

※2名様より承ります。
We accept orders for two or more guests.



※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

沖縄県産もとぶ牛しゃぶしゃぶ

Okinawan Motobu Beef Shabu-Shabu

沖縄オリオンビール粕を使いオリジナルの発酵飼料で育てた
沖縄ブランドの黒毛和牛を使用。脂の優しい甘味や口溶けの良さが評判です。

先付 季節の小鉢
Seasonal Appetizer

造り 三種 妻一式
Assorted Sashimi

しゃぶしゃぶ

沖縄県産もとぶ牛・野菜・島豆腐・沖縄そば
Okinawan Motobu Beef Shabu-Shabu,
Vegetables Okinawa Tofu, Okinawan Noodle

水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits

1名様 ¥9,500 2名様 ¥19,000
JPY 9,500 per person, JPY 19,000 for two people.

※2名様より承ります。
We accept orders for two or more guests.



※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

国産うな重御膳

Broiled Japanese Eel Gozen

上質な脂が特徴の九州産鰻を使用し、白焼き後20分蒸しあげました。

蒸籠に御飯を詰め一度蒸すことでタレがより馴染み

最後まで存分にお楽しみいただける自慢のひと品です。

先付 季節の小鉢
Seasonal Appetizer

造り 二種 妻一式
Assorted Sashimi

うな重 国産うなぎ
Broiled Japanese Eel and Rice

留 椀 味噌汁
Miso Soup

香の物 二点盛り
Japanese Pickles

水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits



¥6,000

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

アカギ御膳

Akagi Gozen

沖縄県産食材を使用した、日本料理『富士』の和食職人の熟練した技巧が詰められたお膳メニューをお楽しみください。

- 小鉢 季節の小鉢
Seasonal Appetizer
- 造り 二種 妻一式
Assorted Sashimi
- 温物 季節の炊き合わせ
Simmered Vegetable
- 焼物 白身魚柚庵焼き
Grilled Fish
- 揚物 天婦羅
Assorted Tempura
- 蒸物 茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
- 食事 白飯又は五穀米 味噌汁 香の物
Rice or Mixed Grain Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
- 水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits



¥4,500

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

【一品料理】

A la Carte Dish



沖縄そば
Okinawan Noodle

¥1,300



海鮮雑炊
Seafood Porridge

¥1,800



美ら海鮪山掛け丼
Tuna Sashimi and
Grated Yam Rice Bowl

¥3,500



握り寿司7貫
7 pieces of Sushi

¥4,200

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

【一品料理】

A la Carte Dish



沖縄県産もとぶ牛炭火焼き
(100g)

Charcoal-Grilled
Okinawa-Produced Beef

¥4,500



泡盛で煮込んだ
ラフテーの竜田揚げ

Deep-Fried Okinawan Style
Braised Pork Belly Fried Pork

¥2,000



テビチの小鍋

Simmered Pork Leg in a Small Pot

¥2,000



天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

¥2,500



美ら島豚あぐー徳利蒸し

Steamed AGU Pork Leg

¥2,000

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

【沖縄料理】

Okinawan Dish



本日のチャンプルー
Today's Chanpuru

¥1,100



味噌ラフテー
Stewed Pork Berry with Miso

¥1,200



海ぶどう
Sea Grapes

¥700



ジーマーミ豆腐
Peanut Tofu

¥700



ジーマーミ豆腐揚げだし
Deep Fried Peanuts Tofu

¥800



島らっきょうの塩もみ
Okinawan Shallot

¥900



島らっきょうの天婦羅
Shallot Tempura

¥1,000

【お子様メニュー】

Kid's Menu



お子様御膳
Kids Set

¥1,900

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.