

富士 Fuji
Japanese Restaurant

[Dinner]

富士会席

Fuji Kaiseki

春を感じるメニューの他、沖縄三大高級魚「マクブ」の素材を生かした酒蒸しなど、旬の食材と熟練職人の創意工夫から考案された感性豊かなメニューをご堪能ください。

- 先 付 蛸烏賊旨煮
Soy-Braised Firefly Squid
- 造 り 3種盛り合わせ
Assorted Sashimi
- 吸 物 清まし仕立て 蓬真丈
Clear Soup with Mugwort-Flavored Fish Cake
- 焼 物 県産鶏西京焼き
Saikyo Miso-Marinated Grilled Chicken
※2,000円追加で「サザエの壺焼き」に変更可能
Change to “Grilled Turban Shell” for an Additional 2,000 yen
- 温 物 春子鯛梅大和蒸し
Steamed Young Sea Bream with Plum and Yamato-Style Grated Yam
※2,500円追加で「マクブの酒蒸し」に変更可能
Change to “Sake-Steamed Blackspot Tuskfish” for an Additional 2,500 yen
- 合 肴 県産和牛豆乳徳利蒸し
Soy Milk-Steamed Wagyu Beef
- 揚 物 茄子と穴子揚げ出し
Deep-Fried Eggplant and Conger Eel in Light Dashi Broth
- 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.