

**富士** **Fuji**  
**Japanese Restaurant**

[ Dinner ]

# 富士会席

Fuji Kaiseki

料理長こだわりの伝統技法が光る「富士会席」は、旬の食材を贅沢に使用。  
涼やかさを感じる料理と共にスタミナが増す品々を揃えました。  
暑い夏だからこそ味わえる食材と、和食職人の技と季節の恵をご堪能ください。

- 先 付 木の芽和え  
Kinome-ae (Boiled Greens Dressed with Japanese Pepper Leaves)
- 造 り 三種盛り合わせ  
Assorted Sashimi
- 吸 物 骨切り鰻  
Clear Soup with Pike Conger(Hamo)
- 焼 物 福子 梅タレ焼き  
Grilled Juvenile Japanese Sea Bass with Japanese Plum Sauce  
※2,500円追加で「本部牛 縁石焼き」に変更可能  
Change to “Motobu Wagyu Grilled on Hot Stone” for an Additional 2,500 yen
- 温 物 カサゴ饅頭 焼き鰻  
Simmered Rockfish Dumpling and Grilled Eel  
※2,500円追加で「銀鱈煮びたし」に変更可能  
Change to “Simmered Black Cod in Soy Broth” for an Additional 2,500 yen
- 合 肴 鮎 にゅう麺  
Grilled Sweetfish with Warm Somen Noodles in Broth
- 揚 物 本部牛筍射込み揚げ  
Deep-Fried Motobu Wagyu Beef with Bamboo Shoot Filling
- 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



¥9,000

※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.

SEIRYU ( 30% )

## 【一品料理】

A la Carte Dish

3 KINDS AWAMORI



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.