

富士
Fuji
Japanese Restaurant

[Dinner]


DOUBLETREE
by Hilton™
NAHA SHURI CASTLE

富士会席 Fuji Kaiseki

¥9,000

先付 紅白膾 きぬた巻き
Pickled Daikon and Carrot with Vegetable Kinuta Roll

造り 三種盛り合わせ
Assorted Sashimi

吸物 鮓 白味噌仕立て
Yellowtail White Miso Soup

焼物 金目鯛黄金焼き 黒豆 焼き栗
Grilled Red Bream, Black Beans, Roasted Chestnuts
※2,500円追加で「本部牛すき鍋」に変更可能
Change to "Motobu Beef Sukiyaki Hot Pot" for an Additional 2,500 yen

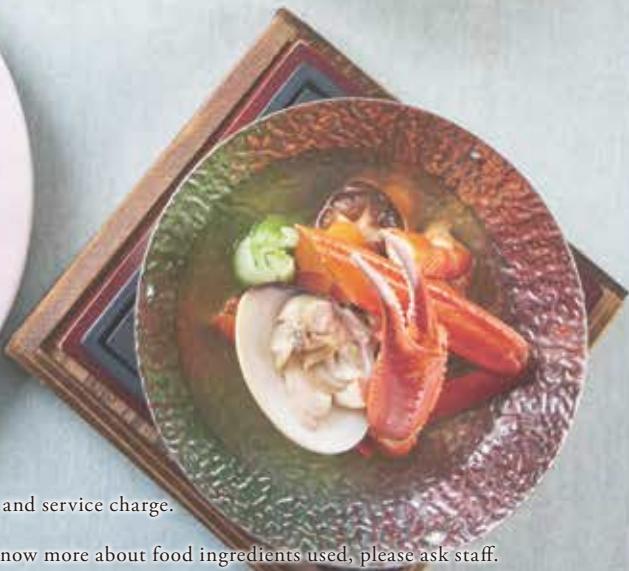
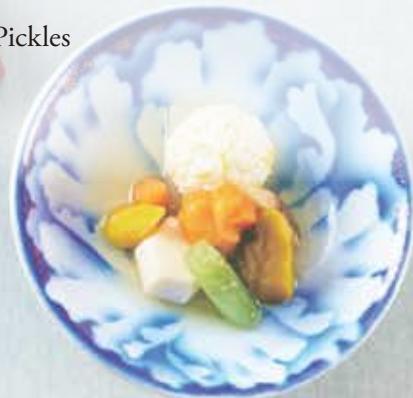
温物 菊花道明寺蒸し 鰐甲餡掛け
Steamed Chrysanthemum with Domyoji Rice, Amber Sauce
※2,000円追加で「鯛蕪蒸し 鰐甲餡掛け」に変更可能
Change to "Steamed Sea Bream and Turnip Dumpling with Amber Sauce" for an Additional 2,000 yen

合肴 ズワイ蟹と蛤の小鍋
Snow Crab and Clam Hot Pot

揚物 公魚かっちゃん揚げ 春野菜天婦羅
Deep-Fried Smelt and Spring Vegetable Tempura

食事 白飯又は五穀米 澄まし汁 香の物
Rice or Mixed Grain Rice, Clear Soup, Japanese Pickles

水菓子 果物盛り合わせ
Assorted Fruits



※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ー豚しゃぶしゃぶ

Okinawan Agu Pork Shabu-Shabu

「沖縄県産美ら島あぐー豚」を使用。

旨味を多く含みとろけるような脂身はコレスト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ー豚・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
ラフターの竜田揚げ
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



美ら島豚あぐ一徳利蒸し
Steamed AGU Pork Leg
¥2,000

※写真はイメージです。Image Photo.

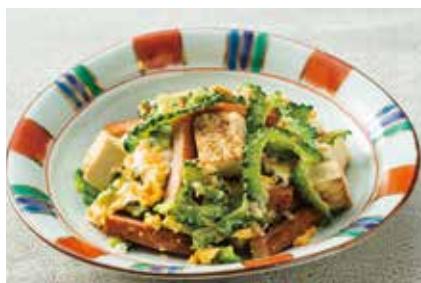
※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※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.