

ふじやまダイニング

# お品書き

## アレルギーに関するご案内 / Allergy Notice

当店では麺類の茹で場、揚げ油、調理器具を共通で使用しております。  
メニューに記載しているアレルギー表示は、すべての原材料を網羅したものではございません。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお声がけください。

Noodles are cooked in the same boiling station, and the same frying oil and cooking utensils are used for all menu items.

The allergy information provided may not include all ingredients.

If you have any food allergies or dietary concerns, please inform our staff before ordering.

 卵/Egg  乳/Milk  小麦/Wheat  そば/Buckwheat

 えび/Shrimp  かに/Crab  落花生/Peanut  くるみ/Walnut

**サ飯**

…サウナ後に食べるご飯、サウナ飯の略称。

おいしくがっつり塩分・エネルギーチャージ



ふじやま温泉

# 冷



蕎麦・うどん  
信州の石臼挽きそば または 讃岐うどんを  
お召し上がりいただけます。

天麩羅ざる蕎麦 1,800円

Zaru Soba with Tempura うどんに変更できます



ざるうどん 900円

Zaru Udon  
蕎麦もあります



# 温



天麩羅うどん 1,800円

Udon with Tempura 蕎麦に変更できます



おめめプラスワン  
甲州名物  
鳥もつ煮  
Yamanashi-Style  
Simmered Chicken Giblets  
1,300円



ふじやま温泉特製 Spicy Umami Hoto Noodles

# サ飯 旨みピリ辛ほうとう

2,000円



コシのある平打ち麺を味噌仕立てで煮込んだ  
山梨名物の郷土料理です。

ほうとう



ダシの効いた醤油ベースのスープにかき揚げ・海老天の油が絡み合い、更にキムチ、温卵で味の変化をお楽しみいただけます。すりだねの辛みで自分だけの辛さにカスタマイズ🔥

辛いものが苦手な方はすりだねを入れなくても美味しくお召し上がりいただけます。

## すりだねとは？

すりだねとは、富士吉田発祥の万能調味料のことです。赤唐辛子をベースにゴマや山椒を加えた旨みたっぷりの辛みをご堪能ください。

山梨名物の郷土料理。味噌仕立ての出汁に、かぼちゃや野菜、平打ち麺を煮込んだ定番の味です。

## 伝統の味噌ほうとう

Classic Hoto Noodles 🍲 🍱 🍷 1,900円



ラーメン

サ飯

特製スープ付き

ジャージャー麺 1,300円 🍲 🍱 🌾

Jajamen (Noodles with Savory Meat Sauce)



醤油ラーメン 🍲 🌾

1,200円 Shoyu Ramen

チャーシュー麺 🍲 🌾

1,600円 Chashu Ramen

豚骨醤油ラーメン

Tonkotsu Syoyu Ramen 1,300円



期間限定

麻婆茄子ラーメン

1,400円 Mapo Eggplant Ramen



単品ライス

Side Rice 200円



# 彩りプレート

定食を彩りあるプレートにリニューアルしました。  
 メイン一品・小鉢三品・ご飯・みそ汁・サラダ・一口甘味の  
 満足セットです。\*表記の金額はプレート込みの料金です。



## 信玄鶏の唐揚げプレート

Japanese Fried Chicken  
 (Karaage) Plate 🍗🍥🌿

1,600円

メインの料理をお選びいただけます。  
 You may choose your main dish.



メインが  
 ネギトロ

🍗🍥🌿 2,000円

Minced Tuna (Negitoro)



メインが  
 鯖の塩焼き

🍗🍥🌿 2,000円

Salt-Grilled Mackerel



メインが  
 とんかつ

🍗🍥🌿 1,800円

Pork Cutlet (Tonkatsu)

期間限定!

メインが  
 ・えびフライ

🍗🍥🌿🍤 2,000円

Crispy Fried Shrimp

メインが  
 ・コロッケ

🍗🍥🌿 1,500円

Japanese Croquette

彩りプレート  
(中華)

※表記の金額はプレート込みの料金です。



エビチリプレート

Spicy Shrimp in Chili Sauce Plate

2,000円



メインの料理を  
変更できます！



メインが  
レバニラで1,800円

Stir-Fried Pork Liver & Chives



メインが  
油淋鶏で1,900円

Fried Chicken

with Scallion Soy Sauce



単品

信玄鶏の  
唐揚げ

950円

とんかつ

1,100円

ネギトロ

1,300円

鯖の塩焼き

1,300円

コロッケ

800円

エビチリ

1,300円

油淋鶏

1,000円

レバニラ

900円

えびフライ

1,300円

# カレーライス

全品サラダ付きのこだわりカレーをご用意。  
ビーフ・カツ・シュリンプからお選びいただけます。

カレーソースとカツの  
バランスが抜群！



**サ飯**

カツカレー 1,700円

Katsu Curry (Pork Cutlet Curry) 🍷🍴🌾



ビーフカレー

Beef Curry



1,500円

深みのある味わい  
定番のビーフカレー

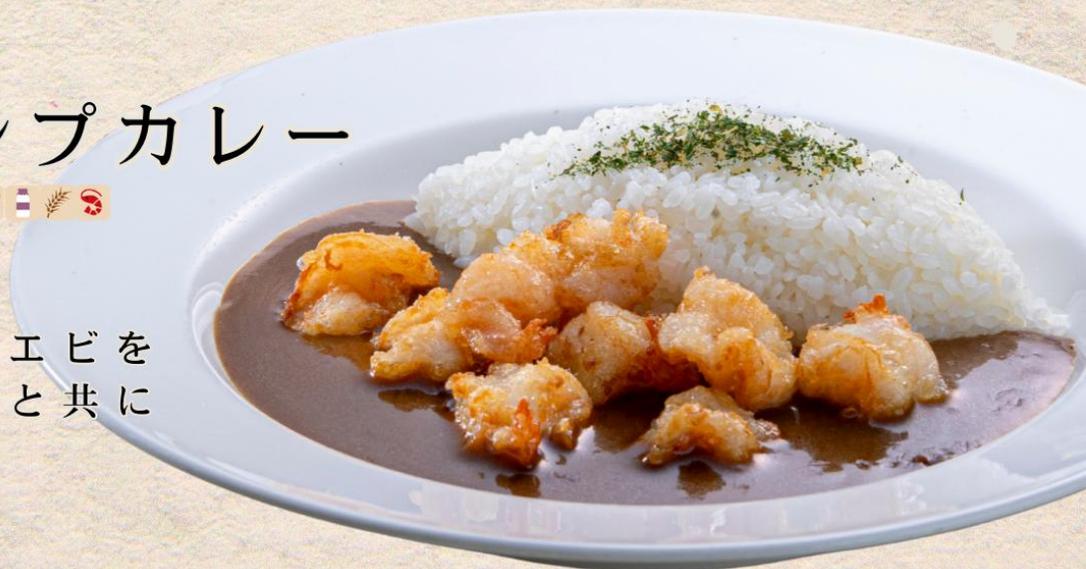
シュリンプカレー

Shrimp Curry



1,500円

プリプリ触感エビを  
カレーソースと共に



# 一品・おつまみ

# 冷



本日の気まぐれサラダ

1,000円 Today's Salad 🍴🥗🌿



シーザーサラダ 800円

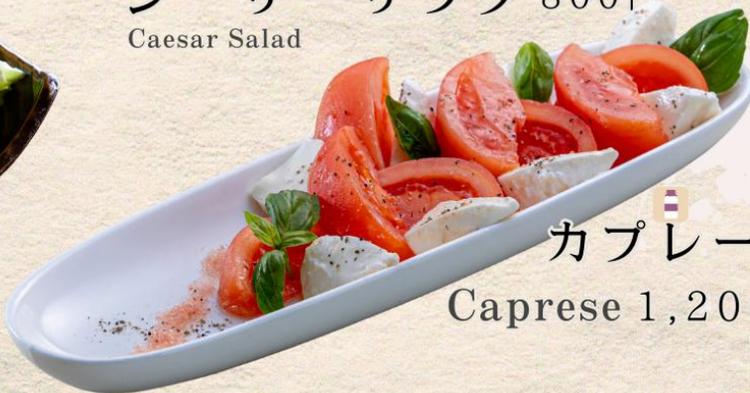
Caesar Salad 🍴🥗🌿



やみつき半ヤベツ

Seasoned Cabbage

450円 🌿



カプレーゼ

Caprese 1,200円 🍴🥗🌿



ちょこっとキムチ

Kimchi (Small Serving)

🍴🥗🌿 450円



枝豆 400円

Edamame  
(Boiled Soybeans)



冷やっこ

Hiyayakko 800円

(Chilled Tofu) 🌿



# 温 一品・おつまみ



甲州名物  
鳥もつ煮 1,300円 🍗🌿  
Simmered Chicken Giblets



豚もつ煮  
1,300円 🍖  
Simmered Pork Offal

砂肝ラー油漬け  
Gizzards in Chili Oil  
1,200円 🌿🍗



お好み焼串 600円 🍗🌿  
Okonomiyaki Skewer



オニオンリング  
Onion Rings 450円 🍗🌿



タコとイカの唐あげ  
Crispy Fried Octopus & Squid 🍗🌿🦑🦐  
1,200円



ガーリックシュリンプ  
Garlic Shrimp 800円 🍗🌿🦐



じゃこ天 800円 🍗🦑🦐  
Jakoten (Japanese Fried Fish Cake)

# デザート



山梨名物使用

信玄ソフト



650円

Shingen Soft Serve

(Kinako & Brown Sugar Syrup)



濃厚ショコラテリーヌ



Rich Chocolate Terrine

780円



プチホットケーキ&バニラアイス

Mini Pancakes & Vanilla Ice Cream

780円



ソフトクリーム

Soft Serve Ice Cream



600円



温泉たまご



ソフトクリーム 650円

Onsen Tamago Soft Serve





# 厳選 女ウナ飯

ホテルシエ7監修



ふじやま温泉  
熱波師イチ推し

## 具だくさん石焼そば

ふじやま温泉オリジナル「石焼きやきそば」。

豚バラと海鮮、たっぷり野菜を石焼きで熱々に。

キムチ・温玉・辛みのすりだめで味変も楽しめる、満足の一皿。 2,300円



## カツカレー

1,700円



旨みピリ辛ほうとう  
2,000円

オロオロ 650円

★オロオロ 980円



## ジャージャー麺

1,300円