

SHIZUOKA GEMS, AWAKENED.

Shizuoka's unique topography,
where Mt. Fuji rises beside the deepest trench of Suruga Bay,
gives birth to exquisite ingredients from both mountain and sea.

Master artisans select each one with care,
awakening the essence hidden within.

Their craft is practiced day after day,
with unhurried hands and unwavering devotion.

匠の技が紡ぐ、頂と海。

日本一の霊峰・富士山と、日本一深い駿河湾が寄り添う静岡県。

山と海が呼応しあうこの稀有な地には、
その環境に育まれた恵みが息づいています。

職人は素材の声に耳を澄まし、
その奥に宿る旨味をそっと目覚めさせる。
ひたむきな手仕事の先に、今日も一皿の物語が生まれます。





ECHOES OF SPEED, QUIETLY TRANSFORMED INTO TASTY

A space where a race car pauses to breathe – gathering strength
before it surges back onto the track.
Such is the spirit of the pit lane woven into the
dining experience at Robata OYAMA.
Inside, the tools and parts that once upheld the world of racing
now stand quietly reborn as works of art,
their presence carrying echoes of motion long past.
Along the wall, an installation merges automotive tools with
kitchen instruments, portraying a shared ritual of preparing, refining,
and readying for a new departure.
The bold interplay of blues and whites evoking the
Fuji Speedway pit road, and the white frames and orange lines drawn
from the starting grid, from a striking composition
– a visual prelude to the dynamic culinary journey that awaits.

レースの余韻が味覚を刺激する空間

レースカーが息を整え、再び走り出すための力を蓄える
—そんなピットの世界観を纏ったRobata OYAMAのダイニング空間。
店内には、レースカーを支える整備工具やパーツが、
新たな命を宿したアートとして静かに佇みます。
象徴的な壁面のアートは、車のメンテナンス工具とキッチンツールが交わり、
新たな出発に向けてエネルギーを蓄えるための共通の営みを表します。
富士スピードウェイのピットロードを想起させる青と白、
スターティンググリッドに由来する白枠とオレンジの線が覆う大胆な構成が、
これから始まるダイナミックな食体験を象徴します。



OYAMA

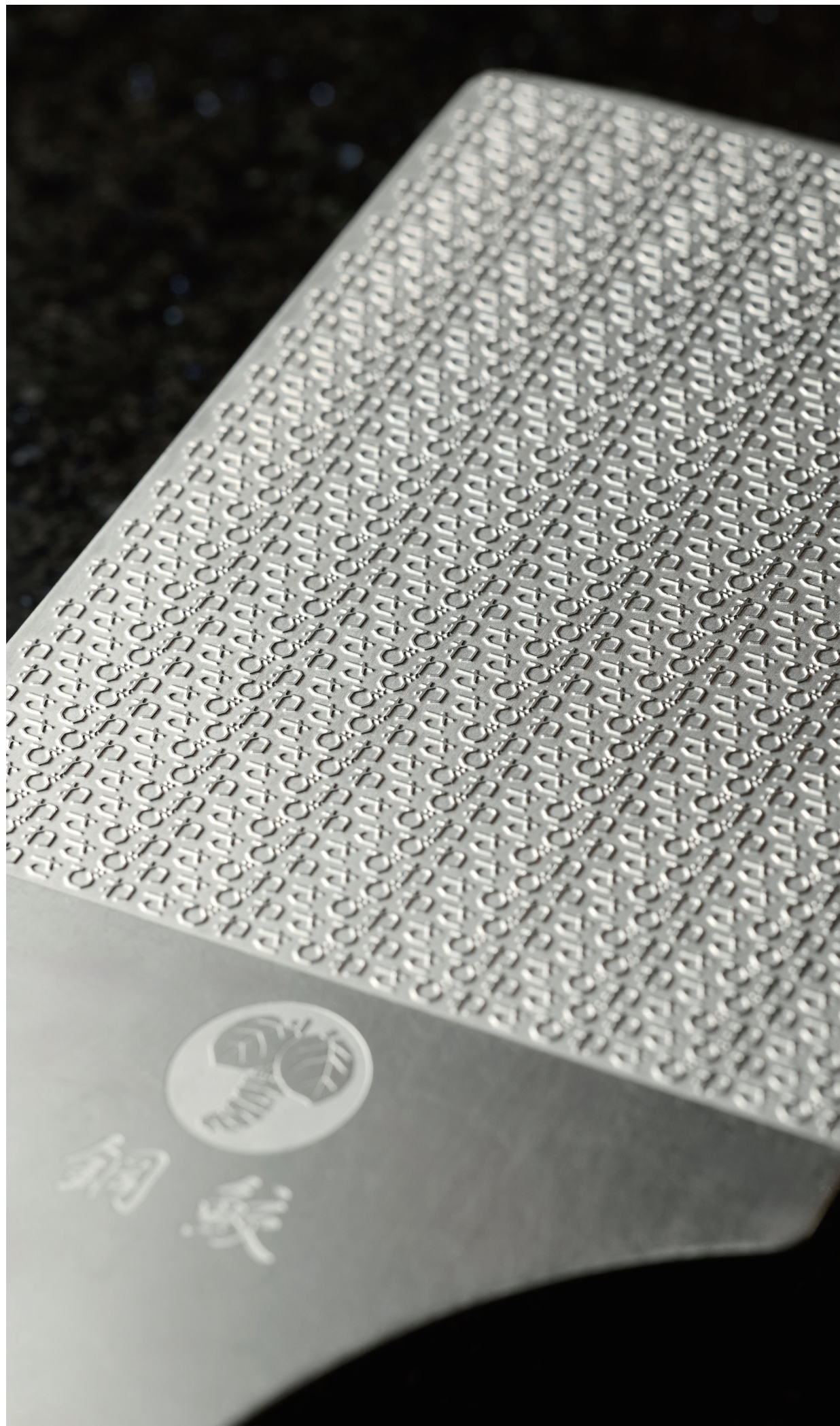
ROBATA

THE SYMBOL AND THE STORY

The name Robata OYAMA is born from this place – Oyama Town. It carries our quiet wish to honor the richness of its food culture and to share the gifts of this land through local ingredients. “Robata” refers to the hearthside, and six rugged charcoal strokes stand as symbols of that traditional fire. Look closely, and among the charcoal you will find faint impression of tire marks – a subtle nod to the identity of this hotel, where motorsports meet hospitality. The meaning runs deeper still: the three strokes above from the kanji “小” and the three below from “山” gently weaving the name of this land –OYAMA- into the very bones of the design.

シンボルとストーリー

Robata OYAMAという名は、ここ小山町という土地の名に由来しています。地産地消の取り組みを通じて、この地の食文化の豊かさを謙虚に伝えたい、その想いを名に込めました。炉端とは囲炉裏の端のことであり、囲炉裏を象徴する木炭6本が無骨に並びます。その木炭の中には、よく目を凝らすとタイヤ痕が紛れ込んでいるのが、このホテルならではのアプローチ。さらに、上部3本の炭の並びは漢字の「小」を、下部の3本は「山」を表し、店名「小山」をさりげなく織り込んでいます。



Haganezame is a stainless-steel grater born from a collaboration between local Yamamoto Foods (a wasabi specialist founded in 1905), and Japanese precision etching craftsmanship. The “wa-sa-bi” lettering engraved on its surface is not decorative. Each curve is carefully engineered to gently rotate the wasabi as it is grated, incorporating air. This design allows the wasabi to be finely grate while fully releasing its natural intensity and aroma.

機能として刻まれた「わ・さ・び」

「鋼鮫(はがねざめ)」は、静岡県三島市にある明治38年創業のわさび専門店・山本食品と、日本の町工場が誇る精密エッチング技術から生まれた、本わさび専用のおろし器です。おろし面に刻まれた「わ・さ・び」の文字は、装飾ではありません。その形状や配置は、100枚以上におよぶ試作を重ねて完成した機能設計です。それぞれの文字に含まれる曲線が、わさびを自然に回転させながら空気を含ませ、きめ細かくおろすことで、辛みと香りを最大限に引き出します。

4th ANNIVERSARY DINNER SET

OYAMA

13,200

秋の味覚白和え衣掛け 柿 梨 春菊

Seasonal Autumn Fruits Dressed with Tofu and Sesame Sauce, Persimmon, Pear
Chrysanthemum Leaves

金目鯛の湯引き 秋蕪の甘酢漬けとともに

Lightly Scalded Red Snapper, Sweet Vinegar Pickled Turnip



静岡県小山町産フジアトランティックサーモンの炭火焼き 玉子味噌ソース

Charcoal Grilled Fuji Atlantic Salmon, Egg Yolk Miso Sauce

子持ち鮎の甘露煮

Sweet Simmered Roe-Bearing Sweetfish

“富士山御殿どり”もも炭火焼き 温玉添え

Charcoal Grilled Mt. Fuji Goten Chicken Thigh, Soft-Poached Egg

きのこの炊き込みご飯

Mushroom Takikomi Rice, Chicken, Burdock

栗と和三盆のパンナコッタ

Wasanbon Sugar Panna Cotta, Chestnut



OMIKA

15,400

秋の味覚白和え衣掛け 柿 梨 春菊

Seasonal Autumn Fruits Dressed with Tofu and Sesame Sauce
Persimmon, Pear, Chrysanthemum Leaves

金目鯛の湯引き 秋蕪の甘酢漬けとともに

Lightly Scalded Red Snapper, Sweet Vinegar Pickled Turnip



静岡県小山町産フジアトランティックサーモンの炭火焼き

玉子味噌ソース

Charcoal Grilled Fuji Atlantic Salmon, Egg Yolk Miso Sauce

海老芋の蒸し物 海老あん掛け 菊花 蓮根チップ

Steamed Taro Potato “Ebi-Imo”, Shrimp Starchy Sauce, Edible Chrysanthemum
Lotus Root Chips

和牛サーロインの焼き 舞茸と有馬山椒のソース添え 銀杏

Grilled Japanese Wagyu Sirloin

Maitake Mushroom, Arima Sansho Pepper Sauce, Ginkgo Nuts

きのこの炊き込みご飯

Mushroom Takikomi Rice, Chicken, Burdock

栗と和三盆のパンナコッタ

Wasanbon Sugar Panna Cotta, Chestnut

FUJI

19,800



静岡県小山町産フジアトランティックサーモンと松茸のゼリー仕立て

Fuji Atlantic Salmon, Matsutake Mushroom Aspic

金目鯛の湯引き 秋蕪の甘酢漬けとともに

Lightly Scalded Red Snapper, Sweet Vinegar Pickled Turnip

国産鰻の白焼き 山葵

Charcoal Grilled Japanese Eel, Wasabi

海老芋の蒸し物 海老あん掛け 菊花 蓮根チップ

Steamed Taro Potato “Ebi-Imo”, Shrimp Starchy Sauce, Edible Chrysanthemum
Lotus Root Chips

和牛フィレの焼き 舞茸と有馬山椒のソース添え 銀杏

Grilled Japanese Wagyu Tenderloin

Maitake Mushroom, Arima Sansho Pepper Sauce, Ginkgo Nuts

握り寿司3貫

Nigiri-Sushi 3 Pieces

栗と和三盆のパンナコッタ

Wasanbon Sugar Panna Cotta, Chestnut



「FUJI ATLANTIC SALMON」は、Proximar株式会社による日本初の大規模陸上養殖により生産された、静岡県小山町産のアトランティックサーモンです。
FUJI ATLANTIC SALMON is Japan's first Atlantic salmon produced through land-based aquaculture by Proximar Co., Ltd, located at the foot of Mount Fuji.



Signature Dish
シェフのおすすめ

Vegetarian ベジタリアン Wheat 小麦 Dairy 乳製品 Egg 卵 Shrimp えび Crab かに Peanut 落花生 Walnut くるみ Cashew Nut カシューナッツ Buckwheat そば

アレルギー食材や食事制限についてご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

NOTES



Signature Dish
シェフのおすすめ

Please inform hotel associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。



Wheat
小麦



Dairy
乳製品



Egg
卵



Shrimp
エビ



Crab
カニ



Peanut
落花生



Cashews
カシューナッツ



Buckwheat
そば

Menu items and their area of origin are subject to change,
according to market supply.

メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が
発生する場合がございますのでご了承ください。

All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption
tax and are subject to a 15% service charge.

価格は消費税込みの価格で別途サービス料（15%）を申し受けます。



FUJI ATLANTIC SALMON is Japan's first
Atlantic salmon produced through land-based
aquaculture by Proximar, located at the foot
of Mount Fuji.

「FUJI ATLANTIC SALMON」は、Proximar社に
よる日本初の大規模陸上養殖により生産された、
静岡県小山町産のアトランティックサーモンです。

TABLE OF CONTENTS

BEVERAGE

1-9

FOOD

11-14

DESSERT

15

SHIZUOKA SAKE GLASS 静岡県のお酒

静岡酒巡り3種	3,300
Shizuoka Sake Tasting Set (3 Kinds)	
静岡季節限定酒巡り3種	3,300
Shizuoka Seasonal Sake Tasting Set (3 Kinds)	

	GLASS 90ml	一合 180ml	BOTTLE 720ml
開運 純米 ひやおろし 土井酒造場 Kaiun Junmai Hiyaoroshi	1,100	1,760	
杉錦 生酛純米酒90 杉井酒造 Suginishiki Kimoto Junmai90	1,100	1,760	9,460
英君 純米吟醸 秋あがり 英君酒造 Eikun Junmai Ginjo Akiagari	1,100	1,760	
EIKUN holic 記 火入 英君酒造 EIKUN holic Junmai Pasteurization			14,520
EIKUN holic 記 生 英君酒造 EIKUN holic Junmai Nama			14,520
高砂 山廃純米辛口 富士高砂酒造 Takasago YamahaiJunmai Karakuchi	1,100	1,540	
志太泉 純米吟醸 焼津山田錦 志太泉酒造 ShidaizumiJunmai Ginjo	1,320	1,760	7,700
雪解 純米吟醸 御殿場石川酒造 YukigeLimited 2025 Junmai Ginjo	1,540	2,200	7,700
磯自慢 大吟醸 一滴入魂 磯自慢酒造 Isojiman Daiginjo Itteki Nyukon	3,080	4,620	17,600

JAPANESE SAKE GLASS 日本のお酒

	一合 180ml	BOTTLE 720ml
八海山 純米大吟醸 新潟県 HakkaisanJunmaiDaiginjo-Niigata	3,300	9,900



JOURNEY OF REFINED TEA

BOTTLED TEA BY MARUSHICHI SEICHA

ボトルティー by 丸七製茶

静岡茶巡り 3種

Shizuoka Tea Tasting Set (3 kinds)

2,640 (90 ml each)

富士山 香駿

Mt. FUJI Koshun

GLASS
120ml

BOTTLE
700ml

1,320

4,840

蔵田

KURATA

1,320

4,840

楽淹

RAKUEN

2,200

8,800

やぶきた 牧之原 (ほうじ茶)

Etude Yabukita Roasted Green Tea, Makinohara

1,100

2,420 (500ml)



SHIZUOKA SAKE BOTTLE 静岡県のお酒

SEISHU 清酒

BOTTLE
720ml

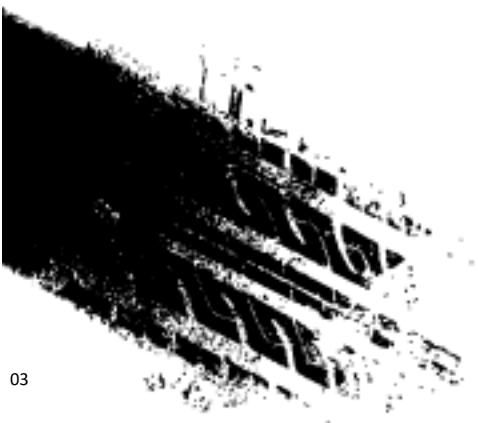
辛口本醸造 富士正 富士正酒造 Karakuchihonjozo Fujimasa	6,160
鳴滴 長熟古酒 根上酒造 2009 Meiteki Chojuku Koshu Old Vintage	19,360

JUNMAI 純米酒

喜平 静岡蔵 純米酒 雄町 静岡平喜酒造 Kihei Shizuoka Kura Junmai Omachi	6,600
杉錦 山廃純米 杉井酒造 Suginishiki Yamahai Junmai	6,600
正雪 辛口純米 誉富士 神沢川酒造 Shosetsu Karakuchi Junmai Homarefuji	6,600
萩錦 純米誉富士 駿河酔 萩錦酒造 Haginishiki Junmai Homarefuji Surugayoi	6,600
白隠正宗 生酛純米誉富士 高嶋酒造 Hakuinmasamune Kimoto Junmai Homarefuji	7,700
開運 純米誉富士 土井酒造 Kaiun Junmai Homarefuji	7,700

TOKUBETSUJUNMAI 特別純米酒

喜久酔 特別純米 青島酒造 Kikuyoi Tokubetsu Junmai	6,600
出世城 特別純米 誉富士 浜松酒造 Shussejo Tokubetsu Junmai Hmarefuji	7,700
金明 特別純米 山田錦 根上酒造 Kinmei Tokubetsu Junmai Yamadanishiki	8,800



SHIZUOKA SAKE BOTTLE 静岡県のお酒

JUNMAI GINJO 純米吟醸酒

BOTTLE
720ml

緑の英君 純米吟醸 五百万石 英君酒造 Midori no Eikun Junmai Ginjo Gohyakumangoku	6,160
雪解 純米吟醸 御殿場石川酒造 Yukige Limited 2025 Junmai Ginjo	7,700
志太泉 純米吟醸 焼津山田錦 志太泉酒造 Shidaizumi Junmai Ginjo	7,700
佐吉の里 巧 純米吟醸 花の舞酒造 Sakichi no Sato "Takumi" Junmai Ginjo	7,700
葵天下 純米吟醸 誉富士 遠州山中酒造 Aoitenka Junmai Ginjo Homarefuji	7,700
小夜衣 純米吟醸 彗星 50 森本酒造 Sayogoromo Junmai Ginjo Suisei 50	7,700
初亀 純米吟醸 東条山田錦 初亀酒造 Hatsukame Junmai Ginjo	8,800
万大 純米吟醸 萬耀 万大酒造 Mandai Junmai Ginjo Banyo	8,800
富士山 純米吟醸 誉富士 牧野酒造 Mt. Fuji Junmai Ginjo Homarefuji	8,800
臥龍梅 純米吟醸 超辛口 三和酒造 Garyubai Junmai Ginjo Cho-Karakuchi	8,800

DAIGINJO 大吟醸酒

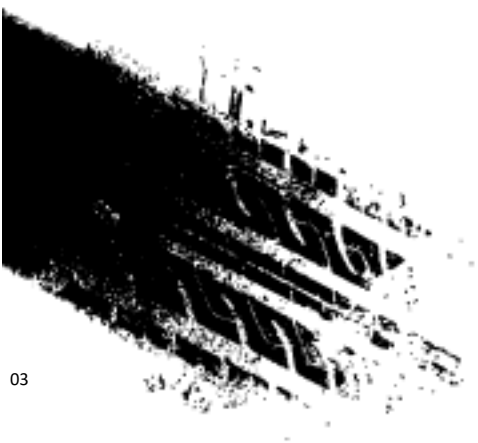
高砂 山廃大吟醸 Takasago Yamahai Daiginjo	9,900
富士錦 大吟醸 金 富士錦酒造 Fujinishiki Daiginjo Kin	12,320
磯自慢 大吟醸一滴入魂 磯自慢酒造 Isojiman Daiginjo Itteki-Nyukon	17,600
磯自慢 純米大吟醸 28 ノビルメンテ Isojiman Daiginjo 28 Nobilmente	66,000

SHIZUOKA SAKE BOTTLE 静岡県のお酒

JUNMAI DAIGINJO 純米大吟醸酒

BOTTLE
720ml

天虹 純米大吟醸 50 山田錦 駿河酒造 Tenkou Junmai Daiginjo 50 Yamadanishiki	8,800
若竹 おんな泣かせ 純米大吟醸 大村屋酒造 Wakatake Onnanakase Junmai Daiginjo	8,800
磯自慢 大吟醸純米 エメラルドボトル Isojiman Daiginjo Junmai "Emerald Bottle"	15,400
磯自慢 純米大吟醸 42 Isojiman Junmai Daiginjo 42	22,000
磯自慢 純米大吟醸 中取り33% グラツィオーソ Isojiman Junmai Daiginjo Nakadori 33 Grazioso	66,000
磯自慢 純米大吟醸 "La Isojiman" Isojiman "La Isojiman"	220,000



JAPANESE SAKE BOTTLE 日本のお酒

BOTTLE
720ml

博多の森 超辛口 純米 福岡県 Hakatanomori Chokarakuchi Junmai - Fukuoka	6,600
酔鯨 純米吟醸 吟麗 高知県 Suigei Junmai Ginjo Ginrei - Kochi	6,600
久保田 純米大吟醸 萬寿 新潟県 Kubota Junmai Daiginjo Manju - Niigata	12,100
田酒 山廃純米吟醸 青森県 Denshu Yamahai Junmai Ginjo - Aomori	13,200
鍋島 大吟醸 佐賀県 Nabeshima Daiginjo - Saga	19,800
南部美人 純米大吟醸 斗瓶囲い 岩手県 Nanbubijin Junmai Daiginjo - Iwate	22,000
獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 山口県 Dassai 23 Junmai Daiginjo - Yamaguchi	22,000
百 八海山 浩和蔵仕込 大吟醸 新潟県 Hyaku Hakkaisan Kouwagura-Jikomi Daiginjo - Niigata	880,000

RECOMMENDED WINE おすすめワイン

サンマリノ神社ワイン “OMIKI” ペアリングセット San Marino-Jinja Wine “OMIKI” Pairing Set	4,840		
		GLASS	BOTTLE
サンマリノ神社ワイン “OMIKI” スパークリング San Marino-Jinja Wine “OMIKI” Sparkling 2024	2,200		13,200
サンマリノ神社ワイン “OMIKI” 白 San Marino-Jinja Wine “OMIKI” White 2024	1,980		11,000
サンマリノ神社ワイン “OMIKI” 赤 San Marino-Jinja Wine “OMIKI” Red 2024	1,980		11,000

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE シャンパーニュ & スパークリングワイン

	GLASS	BOTTLE
ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ ラングドック ルーション, フランス (ノンアルコール) Joyea Organic Sparkling Chardonnay Languedoc Roussillon, France (Non-Alcoholic)	880	4,180
シャンドン ロゼ, オーストラリア Chandon Rose N.V, Australia	1,980	11,000
フェラーリ オマージュ トレント ブリュット トレンティーノ アルト アディジェ, イタリア Ferrari Hommage Brut Trento D.O.C N.V, Trentino-Alto Adige, Italy	2,200	13,200
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル, フランス Moët & Chandon Brut Imperial N.V, France	2,420	14,520
G.H. マム グラン コルドン, フランス G.H. Mumm Grand Cordon N.V, France		15,400
ペリエ ジュエ グラン ブリュット, フランス Perrier Jouët Grand Brut N.V, France		22,000



WHITE WINE 白ワイン

ヴィンテンス シャルドネ, ベルギー (ノンアルコール)	880	4,180
Vintense Chardonnay N.V, Kingdom of Belgium (Non-Alcoholic)		
フランシスカン エステート ソーヴィニヨンブラン カリフォルニア, アメリカ合衆国	1,980	11,000
Franciscan Estate Sauvignon Blanc 2024, California U.S.A.		
ドメヌ コルボワ ブルゴーニュ シトリ ブラン アルモニ, フランス	2,200	13,200
Domaine Colbois Bourgogne Chitry Blanc Harmonie 2021, France		
カモミ ソーヴィニヨンブラン モントレー, カリフォルニア, アメリカ合衆国	9,900	
Ca'Momi Sauvignon Blanc Monterey 2023, California U.S.A.		
エコ ディ マーレ トスカーナ IGT ヴェルメンティーノ, トスカーナ, イタリア	11,000	
Eco di Mare Toscana IGT Vermentino 2023, Toscana, Italy		
メゾン ジョゼフ ドルーアン ブルゴーニュ シャルドネ, フランス	13,200	
Maison Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay 2022, France		
ドメヌ シゼン キュヴェ, 静岡県, 日本	15,400	
Domaine Shizen 2024, Shizuoka Japan		

ROSE WINE ロゼワイン

シャトー ディスクラン ウィスパリング エンジェル プロヴァンス, フランス	1,540	7,700
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé 2025, Provence France		

RED WINE 赤ワイン

ヴィンテンス メルロー, ベルギー (ノンアルコール)	880	4,180
Vintense Merlot N.V, Kingdom of Belgium (Non-Alcoholic)		
ネイラーノ ピノネーロ ラ クーボラ, ピエモンテ, イタリア	1,980	11,000
Neirano Pinot Nero la Cupola 2024, Piemonte Italy		
フランシスカン エステート カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア, アメリカ合衆国	2,200	13,200
Franciscan Estate Cabernet Sauvignon 2023, California U.S.A.		
ディ マーヨ ノランテ アリアニコ コンタドリゼルヴァ モリーゼ, イタリア	2,420	14,520
Di Majo Norante Aglianico Contado Riserva 2019, Molise Italy		
シドゥーラ フォラ リゼルヴァ カンノーナウ ディ サルデーニャ, イタリア	11,000	
Siddura Fòla Riserva Cannonau di Sardegna D.O.C. 2018, Italy		
ギルラン パトリシア ピノノワール, トレンティーノ アルト アディジェ, イタリア	13,200	
Girland Patricia Pinot Noir 2023, Trentino-Alto Adige, Italy		
ブルゴーニュ オート コート ド ボヌ ルージュ ボールガール2024, フランス	13,200	
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Beaurgard, France		
サンタリタヒルズ エステート ピノノワール, カリフォルニア, アメリカ合衆国	15,400	
The Hilt Pinot Noi Estate Sta Rita Hilles, California U.S.A.		

SPECIAL COCKTAIL Robata OYAMA 特製カクテル

レモンサワー Lemon Sour Barley Shochu, Soda, Lemon	1,760
富士モーターハイボール Fuji Motor Highball Fujisan Whiskey, Orange Bitters, Soda	1,980

WHISKY ウィスキー

ガイアフロー ブレンデッド M 富士スピードウェイホテルオリジナルラベル Gaiaflow Whisky Blended M "Fuji Speedway Hotel" Label	2,200
山崎 NV Yamazaki NV	2,420
白州 NV Hakushu NV	2,640
響 ジャパニーズハーモニー Hibiki Japanese Harmony	2,860

BEER ビール

サッポロ プレミアム アルコールフリー (ノンアルコール) Sapporo Premium Alcohol Free (Non-Alcoholic)	880
サッポロビール 静岡麦酒 生ビール ハーフサイズ Sapporo Shizuoka Bakushu Draft (Half)	880
サッポロビール 静岡麦酒 生ビール Sapporo Shizuoka Bakushu Draft	1,320
アサヒ スーパードライ 小瓶 Asahi Super Dry 334ml	1,320
静岡御殿場高原ビールピルス 富士スピードウェイホテルオリジナルラベル Gotemba Kogen Beer "Fuji Speedway Hotel" Label 500ml	1,760

SHOCHU 焼酎

	GLASS	BOTTLE
明るい農村 霧島町蒸留所 鹿児島県 (芋) Akarui Nouseon – Kirishima-Cho – Kagoshima	1,100	
富乃宝山 西酒造 鹿児島県 (芋) Tominohouzan – Nishi – Kagoshima	1,320	
山翡翠 尾鈴山蒸留所 宮崎県 (米) Yamasemi – Osuzuyama – Miyazaki	1,320	
八十八夜 富士錦酒造 静岡県 (米、緑茶) Hachijuhachiya – Fujinisiki – Shizuoka	1,320	5,280
佐藤 白麹仕込み 佐藤酒造 鹿児島県 (芋) Sato – White koji – Sato – Kagoshima	1,540	6,600
佐藤 黒麹仕込み 佐藤酒造 鹿児島県 (芋) Sato – Black koji – Sato – Kagoshima	1,540	6,600
吉四六 瓶 二階堂酒造大分県 (麦) Kitchomu Bin – Nikaido – Oita	1,760	
吉四六 壺 二階堂酒造 大分県 (麦) Kitchomu Tsubo – Nikaido – Oita		9,900
十四代 秘蔵 乙焼酎 高木酒造 山形県 (米) Juyondai – Rice Shochu – Takagi – Yamagata	2,640	11,000
百年の孤独 黒木本店 宮崎県 (麦) Hyakunen no Kodoku – Kuroki – Miyazaki		12,980

FRUITS WINE フルーツワイン

しずおか あらごしみかん Aragoshi Shizuoka Mikan (Alc 5%)	1,540	
鶴梅 完熟にごり Tsuru-Plum Wine Kanjuku Nigori	1,760	7,040
高砂山廃梅酒 Takasago Yamahai Plum Wine	1,980	

JUICE & SOFT DRINK ジュース & ソフトドリンク

ジュース: パイナップル, クランベリー, アップル, グレープ Chilled Juice: Pineapple, Cranberry, Apple, Grape	660 (Ea)
コカ・コーラ, コカ・コーラ ゼロ, ジンジャーエール, レッドブル Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Ginger Ale, Red Bull	880 (Ea)
静岡みかんサイダー, 富士山ゆずサイダー, 富士山サイダー Mikan Cider, Fujisan Yuzu Cider, Fujisan Cider	880 (Ea)
フレッシュジュース: オレンジ, グレープフルーツ Fresh Squeezed Juice: Orange, Grapefruit	1,320 (Ea)

MINERAL WATER ミネラルウォーター

富士プレミアムスパークリングウォーター 300ml Fuji Sparkling Water 300 ml	660
富士プレミアムスパークリングウォーター 700ml Fuji Sparkling Water 700ml	1,100
富士ミネラルウォーター 780ml Fuji Mineral Water 780ml	1,100

APPETIZER

“パリピー” 冷やしピーマンと牛の時雨煮 
Chilled Green Pepper, Beef Shigure-ni
880

甘辛ソースを絡めた富士山御殿どりのから揚げ 
Fried Chicken “Karaage”
2,200



秋の味覚白和え衣掛け 柿 梨 春菊 
Seasonal Autumn Fruits Dressed with Tofu and Sesame Sauce
Persimmon, Pear, Chrysanthemum Leaves
2,200



静岡県小山町産フジアトランティックサーモンと松茸のゼリー仕立て 
Fuji Atlantic Salmon, Matsutake Mushroom Aspic
3,300

金目鯛の湯引き 秋燕の甘酢漬けとともに
Lightly Scalded Red Snapper, Sweet Vinegar Pickled Turnip
3,960

刺身3種盛り合わせ
3 Kinds of Assorted Sashimi
5,500

VEGETABLES

アメラトマトのベーコン巻き (2串)  
Amela Tomato Wrapped with Bacon (2 skewers)
1,540

おまかせ野菜の焼き盛り合わせ 2種盛り 
Chef's Selection of Grilled Seasonal Vegetables 2 Kinds
2,420

おまかせ野菜の焼き盛り合わせ 4種盛り 
Chef's Selection of Grilled Seasonal Vegetables 4 Kinds
4,180



SEAFOOD

本日の鮮魚

Daily Selected Seasonal Seafood

時価 Market Price



静岡県小山町産フジアトランティックサーモンの炭火焼き 玉子味噌ソース



Charcoal Grilled Fuji Atlantic Salmon, Egg York Miso Sauce

3,630

国産鰻 白焼き 山葵

Charcoal Grilled Japanese Eel, Wasabi

5,500

ミナミマグロのカマ焼き 大根おろし レモン

Grilled Tuna Collar, Grated Daikon Radish, Lemon

6,600

タラバガニ脚 レモン



Grilled King Crab Legs, Lemon

7,480



キンキ 大根おろし レモン

Grilled Kinki Rockfish, Grated Daikon Radish, Lemon

13,200



MEAT

富士山御殿どり 月見つくね (1串) 
Mt. Fuji Goten Chicken Tsukune Meatballs Skewer with Egg Yolk (1 skewer)
880

富士山御殿どり 手羽先 (3本)
Mt. Fuji Goten Chicken Wing (3 pieces)
1,980

富士山御殿どり もも
Mt. Fuji Goten Chicken Thigh
1,980

オリーブ豚ロースのねぎ味噌焼き 
Olive Pork Loin with Green Onion Miso Sauce
3,520

和牛サーロインの焼き 舞茸と有馬山椒のソース添え 銀杏 
Grilled Japanese Wagyu Sirloin
Maitake Mushroom, Arima Sansho Pepper Sauce, Ginkgo Nuts
8,800



和牛フィレの焼き 舞茸と有馬山椒のソース添え 銀杏 
Grilled Japanese Wagyu Tenderloin
Maitake Mushroom, Arima Sansho Pepper Sauce, Ginkgo Nuts
11,000



RICE

御殿場コシヒカリ 焼きおにぎり 天野醤油風味 (2個)  
Grilled Brown Rice Ball with Amano Soy Sauce (2 pieces)
880

御殿場コシヒカリ 味噌汁 お新香
Gotemba Koshihikari Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
1,320

御殿場コシヒカリ 焼きおにぎり 国産鰻 いくら醤油漬け添え (2個) 
Grilled Brown Rice Ball with Japanese Eel, Salmon Roe (2 pieces)
2,420

きのこの炊き込みご飯 いくら 味噌汁 お新香 
Mushroom Takikomi Rice, Chicken, Burdock, Salmon Roe
Miso Soup, Japanese Pickles
2,640



“山葵丼” 御殿場コシヒカリ 鰻節 味噌汁 お新香
“Wasabi Donburi” Gotemba Koshihikari Rice, Wasabi, Dried Bonito
Miso Soup, Japanese Pickles
3,520

旬の魚 握り寿司 3 貫
Seasonal Fish Nigiri-Sushi (3 pieces)
3,960

国産鰻重 白醤油仕立て 味噌汁 お新香 
Grilled Eel on Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
9,680



DESSERT



求肥餅で包んだ濃厚抹茶のアイスクリーム 
Rich Green Tea Ice Cream, Wrapped in Soft Gyuhi Mochi
1,100

栗と和三盆のパンナコッタ 
Wasanbon Sugar Panna Cotta, Chestnut
1,320

クレームブリュレ 
Crème Brulée
1,540

季節のフルーツボウル 
Seasonal Fruit Bowl
1,980



キッズアラカルトメニュー

Kids A la carte Menu

コーンスープ 

Sweet Corn Soup

660

フレンチフライ 

French Fries

660

チキンナゲット 甘辛ソース和え  

Chicken Nuggets, Sweet Soy Sauce

880

炭火焼きキッズステーキとご飯 

Charcoal Grilled Kids Steak and Rice

3,960

まぐろの握り寿司 3 貫と玉子焼き (わさび抜き)  

3 Pieces of Tuna Nigiri-Sushi and Egg Roll

2,200

静岡県小山町産フジアトランティックサーモンといくら丼  

Fuji Atlantic Salmon and Salmon Roe Rice Bowl

2,200

かぼちゃプリンアラモード   

Pumpkin Pudding a la mode

660

アイスクリーム, シャーベット各種   

バニラ, チョコレート, 抹茶, マンゴー, ラズベリー, レモン

ICE CREAM AND SORBET SELECTION

Vanilla, Chocolate, Green Tea, Mango, Raspberry or Lemon

660 ea

※Pumpkin Pudding, Ice Cream and Sherbet contains almond powder.

かぼちゃプリンアラモード,アイスクリーム,シャーベットには、アーモンドパウダーを使用しております。

 Vegetarian  Wheat  Dairy  Egg  Shrimp  Crab  Peanut  Walnut  Cashew Nut  Buckwheat

ベジタリアン

小麦

乳製品

卵

えび

かに

落花生

くるみ

カシューナッツ

そば

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。

上記税込価格にサービス料として 15%を頂戴いたします。



キッズセットメニュー

Kids Set Menu

3,520

チキンナゲット 甘辛ソース和えと和風サラダ  
Chicken Nuggets, Sweet Soy Sauce and Salad

まぐろの握り寿司 3 貫と玉子焼き（わさび抜き）  
3 Pieces of Tuna Nigiri-Sushi and Egg Roll

or または

静岡県小山町産フジアトランティックサーモンといくら丼  
Fuji Atlantic Salmon and Salmon Roe Rice Bowl

かぼちゃプリンアラモード   
Pumpkin Pudding a la mode

※Pumpkin Pudding contains almond powder.

プリンアラモードには、アーモンドパウダーを使用しております。

 Vegetarian  Wheat  Dairy  Egg  Shrimp  Crab  Peanut  Walnut  Cashew Nut  Buckwheat
ベジタリアン 小麦 乳製品 卵 えび かに 落花生 くるみ カシューナッツ そば

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.
アレルギー食材や食事制限についてご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。
上記税込価格にサービス料として 15%を頂戴いたします。