



ITALIAN CUISINE

DINNER SET

8,800

SALAD

Marinated Octopus, Potato, White Kidney Beans, Smoked Paprika, Preserved Lemon-Mint Dressing 🐙
真蛸のマリネ メークインポテト 白いんげん豆 スペイン産スモークパプリカ風味
プレザーブドレモンとミントのドレッシング

APPETIZER

Prosciutto with Seasonal Fruit
切りたて生ハムと季節のフルーツ

CHOICE OF PASTA

お好きなパスタを一つお選びください

“Busiata Alla Trapanese”, Amela Tomato, Almond, Basil, Parmesan Cheese 🌿🍅🧀🥜
静岡県産アメルマトマト アーモンド バジルを使ったトラパネーゼソース ブジアーテパスタ パルメザンチーズ

Spaghetti Aglio e Olio, Japanese Corn, Young Corn, Green Chili 🌿🍅🥬
国産とうもろこしとヤングコーンのスパゲッティ アーリオオーリオ グリーンチリ

Lobster Linguine, Garlic, Arugula, Fresh Tomato Cream Sauce (+1,540) 🌿🍅🥬🍷
オマール海老 リングイネ ガーリック ルッコラ フレッシュトマトクリームソース (+1,540)

CHOICE OF MAIN

お好きなメインディッシュを一つお選びください



Grilled Fuji Atlantic Salmon, Japanese Land Seaweed “Okahijiki”, Tapenade Sauce 🐟
静岡県小山町産フジアトランティックサーモンのグリル おかひじき タプナードソース

Roasted Olive Pork Spareribs, Seasonal Vegetable, Kekka Sauce
オリーブポークスペアリブのロースト 季節野菜のマリネ トマトのケッカソース

Pan-Roasted Beef of the Day, Green Chili-Olive Butter (+3,300) 🌿🍅
本日のお勧めビーフ グリーンチリオリーブバター (+3,300)

CHOICE OF DESSERT

お好きなデザートを一つお選びください

Shizuoka Green Tea Tiramisu 🌿🍅🥬
静岡県産抹茶のティラミス

Lemon Milk Sorbet 🌿🍅🥬
レモンミルクシャーベット

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶



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

APPETIZER & SOUP

 TROFEO Seasonal Salad, Citrus Dressing  TROFEOサラダ レモンドレッシング	2,200
Caesar Salad, Romaine Lettuce, Smoked Bacon, Crouton, Parmesan Cheese シーザーサラダ ロメインレタス ベーコン クルトン パルメザンチーズ    	2,420
 Additional Topping: Grilled Cajun Prawn or Grilled Fuji Atlantic Salmon   追加トッピング: ケイジャン風味の有頭えび または 静岡小山町産フジアトランティックサーモンのグリル添え	+2,200
Octopus Frit, Paprika Mayonnaise, Lemon     蛸のフリット パプリカマヨネーズ レモン	2,420
 Marinated Fuji Atlantic Salmon, Red Onion, Lemon Sour Cream   静岡県小山町産フジアトランティックサーモンのマリネ 赤玉ねぎ レモンサワークリーム	2,640
Caprese, Nanatomi Mozzarella Cheese, Amela Tomato, Citrus Fruit, Basil Shizuoka Olive Oil   カプレーゼ 七富チーズ工房のモッツアレラチーズ アメーラトマト シトラスフルーツ バジル 静岡オリーブオイル	2,860
Prosciutto (Culatelo) 切りたて生ハム	3,740
Additional Topping: Shizuoka Burrata Cheese  追加トッピング: 静岡県産ブラータチーズ添え	+2,400
Soup of the Day 本日のスープ	1,320
Summer Vegetables Minestrone, Basil with Chicken Meatball   夏野菜たっぷり ミネストローネ バジル 富士山御殿どりのミートボール入り	1,760



PASTA & RISOTTO ※All of our pasta dishes are made with fresh pasta.
Gluten-free pasta is available for your order.
パスタは生麺を使用しています。グルテンフリーパスタに変更も可能です。

Spaghetti Aglio e Olio, Japanese Corn, Young Corn, Green Chili    国産とうもろこしとヤングコーンのスパゲッティ アーリオオーリオ グリーンチリ	2,420
“Busiata Alla Trapanese”, Amela Tomato, Almond, Basil, Parmesan Cheese     静岡県産アメーラトマト アーモンド バジルを使ったトラパネーゼソース ブジアーテパスタ   パルメザンチーズ	2,640
Carbonara Spaghetti, Pancetta, Pecorino Romano Cheese Black Pepper    カルボナーラ スパゲッティ パンチェッタ ペコリーノチーズ ブラックペッパー	2,860
 Lobster Linguine, Garlic, Arugula, Fresh Tomato Cream Sauce     オマール海老 リングイネ ガーリック ルッコラ フレッシュトマトクリームソース	4,840
Parmesan Cheese Risotto, Gotemba Koshihikari Rice  御殿場コシヒカリを使ったパルメザンチーズのリゾット	3,520

PIZZA

Margherita, Nanatomi Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil    マルゲリータ 七富チーズ工房のモッツアレラチーズ トマトソース バジル	1,980
 Bianchetti, Shirasu Whitebait, Fresh Nori, Caper Nanatomi Mozzarella Cheese     ピアンケッティ 静岡県産しらすと浜名湖青のり ケッパー 七富チーズ工房のモッツアレラチーズ	2,200
Quattro Formaggi, Nanatomi Mozzarella Cheese, Pecorino, Gorgonzola Parmesan Cheese    クワトロフォルマッジ 七富チーズ工房のモッツアレラチーズ ペコリーノ ゴルゴンゾーラ パルメザン 4種類のチーズ	2,200
Diavolo, Nanatomi Mozzarella Cheese, Salami, Chorizo, Sausage, Jalapeno, Olive, Green Chili, Tomato Sauce   ディアボロ 七富チーズ工房のモッツアレラチーズ サラミ チョリソー ソーセージ ハラペーニョ オリーブ 青唐辛子 トマトソース	2,640
Margherita, Nanatomi Burrata Cheese, Prosciutto, Arugula Tomato Sauce, Basil   マルゲリータ 七富チーズ工房の特製ブラータチーズ 生ハム ルッコラ トマトソース バジル	3,740

SANDWICH & BURGER

Roasted Summer Vegetable Ciabatta Sandwich, Roasted Garlic, Soy Mayonnaise French Fries    たっぷり夏野菜とチャバタブレッドのサンドイッチ ローストガーリック 大豆マヨネーズ フレンチフライ	2,200
 “Jun’s Burger” Japanese Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Tomato, Grilled Onion French Fries    “ジュンズバーガー” 国産牛のパテ チェダーチーズ ベーコン トマト グリルドオニオン フレンチフライ	3,300
Grilled Fish of the Day (150g), Preserved Lemon Gremolata  本日の鮮魚のグリル (150g) プレザーブドレモングレモラータ	4,180
 Grilled Fuji Atlantic Salmon (150g), Tapenade Sauce  静岡県小山町産フジアトランティックサーモンのグリル (150g) タブナードソース	4,400
 From the Fish Market  市場からの鮮魚	Market Price 時価
Japanese Beef Sirloin (200g), Seasonal Vegetable, Garlic, Thyme, Butter  国産牛サーロイン (200g) 季節の野菜 ガーリック タイム バター	9,460
Shizuoka Wagyu Beef Tenderloin (150g), Seasonal Vegetable Green Chili, Olive Butter  静岡県産黒毛和牛フィレ (150g), 季節の野菜 グリーンチリ オリーブバター	13,200
Japanese Beef L-Bone Steak “Bistecca Alla Fiorentina” Garlic Confit, Lemon 国産牛Lボーンステーキ フィレンツェ風 ガーリックコンフィ レモン	15,400
Japanese Beef T-Bone Steak “Bistecca Alla Fiorentina” Garlic Confit, Lemon 国産牛Tボーンステーキ フィレンツェ風 ガーリックコンフィ レモン	18,040



TOPPING for PIZZA, PASTA, GRILL

Prosciutto (Culatello) 切りたて生ハム	+1,320
Sliced Summer Truffle  サマートリュフ	+1,760

SIDES

French Fries  フレンチフライ	880
 French Fries with Truffle Oil and Parmesan Cheese   トリュフ風味のフレンチフライ パルメザンチーズ	1,320
Grilled Green Asparagus, Parmesan Cheese   アスパラガスのグリル パルメザンチーズ	1,760
Roasted Summer Vegetables, Roasted Garlic, Balsamic Dressing  夏野菜のロースト ローストガーリックとバルサミコ酢のドレッシング	1,760

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

Signature Dish
シェフのおすすめ

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。
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。



ITALIAN CUISINE

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS / BOTTLE	
Joyea Organic Sparkling Chardonnay (non-alcoholic) Languedoc Roussillon France ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ (ノンアルコール) ラングドック ルーション フランス	880	4,180
Moët & Chandon Imperial Brut N.V モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル	2,420	14,520
G.H. Mumm Grand Cordon G.H. マム グラン コルドン	2,420	14,520
Perrier Jouët Grand Brut ペリエ ジュエ グラン ブリュット	2,860	17,160
Ferrari Hommage Brut Trento D.O.C N.V, Trentino-Alto Adige Italy 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	13,200	
Veuve Clicquot Yellow Label ヴーヴクリコ イエローラベル	14,520	

WHITE WINE

Vintense Chardonnay N.V. , Kingdom of Belgium (non-alcoholic) 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
Soave Classico San Michele 2023, Veneto Italy ソアーヴェ クラシコ サン ミケーレ, ヴェネト イタリア	1,760	9,240
Eco di Mare Toscana IGT Vermentino 2023, Italy エコ ディ マーレ トスカーナIGT ヴェルメンティーノ, イタリア	1,980	11,000
Maison Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay 2022, France 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	2,200	13,200
Roberto Sarotto Gavi Aurora 2023, Piemonte Italy ロベルト サロット ガヴィ アウローラ, ピエモンテ イタリア	8,800	
Ca'Momi Sauvignon Blanc Monterey 2023, California U.S.A. 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	
Stein Sauvignon 2023, Trentino-Alto-Adige Italy シュタイン ソーヴィニヨン, トレンティーノ アルト アディジェ イタリア	11,660	
Barrel Burner Double Oak Chardonnay 2022, California U.S.A. バレルバーナー ダブル オーク シャルドネ, カリフォルニア アメリカ合衆国	13,200	
Domaine Shizen 2023, Shizuoka Japan ドメーヌ シゼン キュヴェ, 静岡県 日本	15,400	

ROSE WINE

Château d'Esclans Whispering Angel Rosé 2024, Provence France 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
Yui Kenzo Estate 2023 (375ml), California U.S.A. 結 ケンゾー エステート ハーフボトル, カリフォルニア アメリカ合衆国	8,800	

RED WINE

Vintense Merlot, N.V., Kingdom of Belgium (non-alcoholic) ヴィンテンス メルロー, ベルギー (ノンアルコール)	880	4,180
Fantini Montepulciano d'Abruzzo 2023, Italy ファンティーニ モンテブルチアーノ ダブルツツォ, イタリア	1,540	7,700
Submission Cabernet Sauvignon 2022, California U.S.A. サブミッション 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	1,760	9,240
Ca'Momi Merlot Napa Valley 2023, California U.S.A. カモミ メルロー ナパバレー, カリフォルニア アメリカ合衆国	1,980	11,000
Girlan Patricia Pinot Noir 2022, Trentino-Alto Adige 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	2,200	13,200
Langhe Nebbiolo Nativo 2022, Piemonte Italy ランゲ ネッピオーロ ナティーヴォ, ピエモンテ イタリア	9,020	
The Hype Cabernet Sauvignon 2020 California U.S.A. ザ ハイプ 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	10,340	
Bertrand Ambroise Bourgogne Côtes - d'or Rouge 2021, France ベルトラン アンブローズ ブルゴーニュ コート ドールルージュ, フランス	10,560	
Camerlengo `Rapolla` Basilicata I.G.T. 2017, Italy カメルレンゴ ラポッラ バジリカータ, イタリア	13,200	
Bertrand Ambroise Nuits-Saint-Georges 2021, France ベルトラン アンブローズ ニュイ サン ジョルジュ, フランス	22,000	

SPECIAL COCKTAIL FROM BAR4563

Fuji Motor Highball Fuji Single Blended, Orange Bitters, Soda 富士モーターハイボール	1,760
TROFEO Tomartini Patron, Tomato Juice, Olive Juice, Tabasco, Salt, Pepper,Umami Bitters トロフェオトマティーニ	1,760
Aka-Fuji Sonic Engine Gin, Campari, Antica Formula, Hibiscus Syrup, Tonic Water, Soda 赤富士ソニック	1,760
Top Gear Bacardi White, St.German, Elderflower Syrup, Tonic Water トップギア	1,760
Nice F One!!(non-alcoholic) La France, Cherry Syrup, Lemon Juice, Soda ナイスエフワン!!	1,540

APERITIVO

Aperol Spritz Aperol, Sparkling Wine, Orange アペロールスピリッツァ	1,760
OH! La France (non-alcoholic) La France, Ginger Ale, Ginger Syrup, Lemon Juice オ！ ラフランス (ノンアルコール)	1,540

BEER

Shizuoka Gotemba Kogen Beer Pils “Fuji Speedway Hotel” Label 500ml 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	1,760
Sapporo “Shizuoka Bakushu” Draft サッポロビール 静岡麦酒 ドラフトビール	1,320
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	1,320
Sapporo Premium Alcohol Free (non-alcoholic) サッポロ プレミアム アルコールフリー (ノンアルコール)	880

JUICE & SOFT DRINK

Fresh Squeezed Juice: Orange, Grapefruit フレッシュジュース: オレンジ, グレープフルーツ	1,320 (Ea)
Chilled Juice: Pineapple, Cranberry, Apple, Grape ジュース: パイナップル, クランベリー, アップル, グレープ	660 (Ea)
Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Ginger Ale コカ・コーラ, コカ・コーラ ゼロ, ジンジャーエール	880 (Ea)
Mikan Cider, Fujisan Yuzu Cider, Fujisan Cider 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	880 (Ea)

MINERAL WATER

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

COFFEE & TEA

Coffee, Espresso, Iced Coffee ホットコーヒー, シングルエスプレッソ, アイスコーヒー	1,100 (Ea)
Café au Lait, Double Espresso, Café Latte, Cappuccino ☕ カフェオレ, ダブルエスプレッソ, カフェラテ, カプチーノ	1,100 (Ea)
English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jasmine, Peppermint, Chamomile, Iced Tea イングリッシュブレックファスト, ダージリン, アールグレイ, ジャスミン, ペパーミント, カモミール, アイスティー	880 (Ea)

その他のワインもご用意しております。グランドワインリストにつきましては、スタッフにお尋ねください。
A grand wine list is also available, please kindly ask our staff.



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。
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。



ITALIAN CUISINE

DESSERT

Citrus Fruit Parfait, Mandarin Orange Jelly, Grapefruit Jelly, Lemon Sorbet 🍋
シトラスフルーツのパルフェ風 みかんゼリー グレープフルーツゼリー レモンシャーベット 1,100

Shizuoka Green Tea Tiramisu 🍵🍰🥚
静岡県産抹茶のティラミス 1,100

Lemon Milk Sorbet 🍋🍹🥚
レモンミルクシャーベット 1,100

👨🍳 Fuji Speedway Hotel Original Affogato 🍋🍷🍰🥚
富士スピードウェイホテルオリジナルアフォガート 1,100



A modern take on the classic affogato. Coffee jelly, vanilla ice cream, and chocolate are layered like a parfait, finished with a pour of hot espresso.
現代風にアレンジしたアフォガート。コーヒーゼリー、バニラアイス、チョコレートをパフェのように重ね、熱々のエスプレッソを注いでお召し上がりください。

👨🍳 Homemade Citrus Fruit Confit Semifreddo, Vanilla Ice Cream 🍊🍰🥚🥚
自家製シトラスフルーツコンフィのセミフレッド バニラアイスクリーム 1,320



Orange and grapefruit peels left from fresh juice are candied and blended into a cinnamon-scented semifreddo. A sustainable dish aligned with Hyatt's SDGs commitment.
ホテルで絞ったフレッシュジュースから出たオレンジやグレープフルーツの皮を丁寧にコンフィにし、シナモン香るセミフレッドに混ぜ込みました。ハイアットのSDGs推進にも沿った、サステナブルな一品です。

FUJI SPEEDWAY ORIGINAL BLENDED TEA

A Taste of Our Unique Story
Fuji Speedway Hotel's original tea blends capture our story of tranquility and excitement. The Mt. Fuji Blend offers peaceful calm with floral aromas, while the Motorsports Blend energizes from within with herbs and ginger.

富士スピードウェイホテルが紡ぐ「静と動」のストーリーを、オリジナルブレンドティーに込めました。「富士山ブレンド」は、飲んだ後に広がるお花の香りが心を落ち着かせ、「モータースポーツブレンド」は、ハーブや生姜で体の内からエネルギーを満たします。

Mt. Fuji Blend 1,100
Morgentau, Jewel of Nuwara Eliya
富士山ブレンド

Motorsports Blend 1,100
Ayurveda Herbs & Ginger, Get the Power
モータースポーツブレンド

DIGESTIF

Limoncello
リモンチェッロ 1,320

Baileys Irish Cream
ベイリーズアイリッシュクリーム 1,320

SPECIAL COCKTAIL

👨🍳 Grappano
Espresso, Tia Maria Coffee Liqueur
Sibona Grappa di Moscato Heavy Cream
グラッパノー 1,760

Chill Nar
Cynar, Galliano, Monin Cassis Syrup
チルナール 1,760

Limoncello Fizz
Limoncello, Soda, Shiso Bitters, Lemon Slice
レモンチェッロフィズ 1,760

👨🍳 Signature
シェフのおすすめ

🍃 Vegetarian 🍷 Gluten 🥛 Dairy 🥚 Egg 🥜 Nut
ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 ナッツ類

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。上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。



ITALIAN CUISINE

VEGETARIAN

APPETIZER

 TROFEO Seasonal Salad, Citrus Dressing TROFEOサラダ レモンドレッシング	2,200
Amela Tomato and Citrus Fruit Carpaccio, Basil 静岡県産アメーラトマトとシトラスフルーツのカルパッチョ バジル	1,980

SOUP

Vegetarian Minestrone, Curry Flavor カレー風味の具沢山ミネストローネ	1,540
---	-------

PASTA

Peperoncino Spaghetti, Garlic, Chili, Parsley 🌿🥚 ペペロンチーノ スパゲッティ ガーリック チリ パセリ	1,980
Arrabiata Spaghetti, Tomato Sauce, Chili, Garlic 🌿🥚 アラビアータ スパゲッティ トマトソース チリ ガーリック	1,980

※All of our pasta dishes are made with fresh pasta. Gluten-free pasta is available for your order.
パスタは生麵を使用しています。グルテンフリーパスタに変更も可能です。

SANDWICH

 Roasted Summer Vegetable Ciabatta Sandwich, Roasted Garlic, Soy Mayonnaise, French Fries 🌿🥚 たっぷり夏野菜とチャバタブレッドのサンドイッチ ローストガーリック 大豆マヨネーズ	2,200
---	-------

PIZZA

Marinara, Tomato Sauce, Garlic, Olive, Chili 🌿 マリナーラ トマトソース ガーリック オリーブ チリ	1,980
Vegetables, Tomato Sauce, Garlic, Oregano 🌿 ベジタブル トマトソース ガーリック オレガノ	2,200

SIDES

French Fries フレンチフライ	880
Roasted Summer Vegetables, Roasted Garlic, Balsamic Dressing 夏野菜のロースト ローストガーリックとバルサミコ酢のドレッシング	1,760
Grilled Green Asparagus, Parmesan Cheese 🥚 アスパラガスのグリル パルメザンチーズ	1,760

DESSERT

Citrus Fruit Parfait, Mandarin Orange Jelly, Grapefruit Jelly, Lemon Sorbet シトラスフルーツのパルフェ風 みかんゼリー グレープフルーツゼリー レモンシャーベット	1,100
Fruit Salad, Mixed Nut, Berry Sauce 🥚 フルーツサラダ 多彩なナッツ ベリーソース	1,540

F U J I
Speedway
HOTEL

KIDS MENU
キッズメニュー

SWEET CORN SOUP 🍷
コーンスープ
660

TOMATO SPAGHETTI 🍅 🌾 🥚
トマト スパゲッティ
880

BOLOGNESE SPAGHETTI 🍷 🍅 🥚
スパゲッティ ボロネーゼ
1,100

PIZZA MARGHERITA 🍅 🌾 🍷
ピッツァ マルゲリータ
1,320

MILD KIDS CURRY WITH RICE, SAUSAGE 🌾
マイルドキッズカレー ソーセージ添え
1,100

CHICKEN NUGGETS WITH SMILE POTATO 🌾 🍷
チキンナゲットとスマイルポテト
880

FRENCH FRIES
フレンチフライ
660

STEWED HAMBURG STEAK, VEGETABLES, STEAMED RICE 🌾 🍷 🥚
煮込みハンバーグ 季節の野菜 ライス
2,200

SEASONAL FRUITS AND CUSTARD PUDDING 🌾 🍷 🥚
プリンアラモード
660

ICE CREAM AND SORBET SELECTION 🌾 🍷 🥚
Vanilla, Chocolate, Green Tea, Mango, Raspberry or Lemon
アイスクリーム, シャーベット各種
バニラ, チョコレート または 抹茶
マンゴー, ラズベリー または レモン
660 ea



Signature Dish
シェフの特別料理



Vegetarian
ベジタリアン



Gluten
グルテン



Dairy
乳製品



Egg
卵



Seafood
魚介類



Shellfish
甲殻類・貝類



Mushroom
きのこ



Nut
ナッツ類



Walnut
くるみ

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。
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。