

FUJIYAMA BEER

RESTAURANT GRAND MENU

「ふじやまビール醸造所」でのおいしさを お楽しみください!!

富士山麓から湧き出る天然水で仕込んだ自慢のご当地ビールです。
1998年の創業以来、ドイツブラウマイスターの教えを忠実に守り
ながらビール醸造に日々邁進しています。
富士山の水の美味しさが生きているクラフトビールをぜひご賞味ください。

ピルス

爽やかなホップの香りとくせのない飲みやすさが特徴の
ビールです。色は明るい琥珀色。アルコール 5%



ピルス

ヴァイツェン

フルーティな香りと風味が特徴の小麦ビール。未ろ過のため、生きた酵母で白く濁っています。アルコール 5%



ヴァイツェン

デュンケル

原料に深煎りモルトを使用した濃色ビール。芳醇なコク
と香ばしい風味が特徴です。アルコール 5%



デュンケル
デュンケル

グラス小 (300ml)	¥580 税込み
グラス大 (500ml)	¥780 税込み
ピッチャー (1.6L)	¥2,400 税込み





REGULAR MENU

カレーライス各種 (サラダ付き)

●プレミアムカツカレー ￥1,800 税込み

辛さが選べます **マイルド** or **ハード**
カレーのルーには、自慢の「ふじやまビールのデュンケル」
を入れ込んで時間を掛けて仕上げています。
さらに、ボリューム満点のポークカツをのせた特製カレー。
カツを揚げるため お時間を頂いております。
(ライス大盛り+200円)



プレミアムカツカレー

●シーフードカレー ￥1,800 税込み

辛さが選べます **マイルド** or **ハード**
「ふじやまビールカレー」にシーフードを加えた
さわやかカレー・甘口のみ。
(ライス大盛り+200円)



シーフードカレー

●野菜カレー ￥1,600 税込み

辛さが選べます **マイルド** or **ハード**
「ふじやまビールカレー」に大きめの野菜をトッピング
(ライス大盛り+200円)



野菜カレー

お子様プレート ￥600 税込み

豚ひき肉のカレーライスとフライドポテト、ハンバーグ
オレンジジュースが付いたお子様向けのセットです。
※お子さまメニューは小学生以下限定となります。



お子様プレート

※仕入れ等により具材が一部変更する場合があります。  は辛さの目安です。ライスは白米を使用しています。



REGULAR MENU

Oven

オーブンで焼き上げた料理。

※注文が入ってからオーブンで焼き上げるため
お時間を頂いております。

●プレミアムハンバーグセット ¥1,900

ボリュームたっぷりのハンバーグに
オリジナルデミグラスソースを合わせました。

税込み

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)
(ライス大盛り+200円)

●ビーフシチューセット

¥2,300

香ばしいビーフシチューです。

税込み

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)
(ライス大盛り+200円)

●パリパリチキンセット

¥1,900

皮がパリパリのチキンです。

税込み

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)
(ライス大盛り+200円)

人気メニュー!!



プレミアムハンバーグセット



ビーフシチューセット



パリパリチキンセット

Friedfood

●ミックスフライセット

¥1,700

人気のエビ2本、イカ・白身魚をセットに
しました。

税込み

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)
(ライス大盛り+200円)



ミックスフライセット

●カキフライライス

¥1,500

ソース&タルタルソース添え
カキフライをトッピングしたごはん。
(ライス大盛り200円)

税込み



カキフライライス



REGULAR MENU

Pizza

一枚一枚注文をいただいてから、やわらかい生地の上に
たっぷりの具材とチーズをのせて焼き上げた特製ピザです。
オーブンで焼き上げたスキレット料理。

※注文が入ってからオーブンで焼き上げるた
お時間を頂いております。



マルゲリータピザ

●マルゲリータピザ

¥1,580

税込み



ハラペーニョサラミピザ

●ハラペーニョサラミピザ

¥1,680

税込み



ミックスピザ

●ミックスピザ

¥1,740

税込み

Salad

季節の野菜を中心に盛り付けたボリューム感のあるサラダです。
野菜のすりおろしドレッシングかシーザードレッシングをお選
びください。



ベーコンサラダ

●ベーコンサラダ

レギュラーサイズ
(2人用)

¥1,000

税込み

ダブルサイズ
(3~4人用)

/¥1,600

税込み



クレソンサラダ

●クレソンサラダ

¥1,000

税込み

/¥1,600

税込み

道志村のフォレストファームさんのオーガニッククレソン
を使用しています。

※仕入れ等により、一部具材が変更する場合があります



REGULAR MENU

A la carte

ビールによく合う特製1品料理。

- | | |
|---|------------|
| ● 特製スペアリブ | ¥2,500 税込み |
| ● スモークベーコン | ¥2,100 税込み |
| ● グルグルソーセージ | ¥2,100 税込み |
| ● 富士ヶ嶺ポークソーセージ盛り合せ
ふじやまビールを練り込んだソーセージです。 | ¥1,500 税込み |
| ● 生ハムサラミ | ¥1,400 税込み |
| ● チーズ三種盛り合わせ | ¥1,400 税込み |
| ● ポップコーンシュリンプ | ¥700 税込み |
| ● タコ唐揚げ | ¥700 税込み |
| ● フライドポテト (塩味) | ¥500 税込み |
| ● ケイジャンポテト (カレー風味) | ¥550 税込み |
| ● ナッツ盛り合わせ | ¥600 税込み |
| ● 枝豆 | ¥500 税込み |

Other

- | | | |
|----------------------|----------|--------------|
| ● ライス | ¥320 税込み | 大盛り ¥420 税込み |
| ● パン (バケット2ヶ&プチパン1ヶ) | ¥320 税込み | |
| ● ガーリックトースト | ¥450 税込み | |

仕入れ等により変更する場合があります。



特製スペアリブ



スモークベーコン



グルグルソーセージ



チーズ三種盛り合わせ



生ハムサラミ



ポップコーンシュリンプ



CRAFT BEER

ふじやまビール

「ふじやまビール醸造所」でのおいしさを

お楽しみください!!

富士山麓から湧き出る天然水で仕込んだ自慢のご当地ビールです。1998年の創業以来、ドイツブラウマイスターの教えを忠実に守りながらビール醸造に日々邁進しています。富士山の水の美味しさが生きているクラフトビールをぜひご賞味ください。

・ピルス

爽やかなホップの香りとくせのない飲みやすさが特徴のビールです。色は明るい琥珀色。アルコール 5%

・ヴァイツェ

フルーティな香りと風味が特徴の小麦ビール。未ろ過のため、生きた酵母で白く濁っています。アルコール 5%

・デュンケル

原料に深煎りモルトを使用した濃色ビール。芳醇なコクと香ばしい風味が特徴です。アルコール 5%



ピルス



ヴァイツェン



デュンケル



グラス小(300ml)

¥580 税込み

グラス大(500ml)

¥780 税込み

ピッチャー (1.6L)

¥2,400 税込み

ふじやまビール飲み比べセット

¥1,380 税込み

ふじやまビール全三種を一度に楽しめるお得なセット。各200ml (ナッツ付)



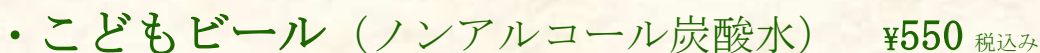
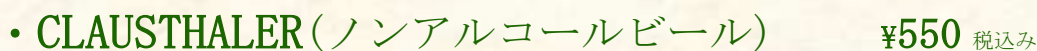
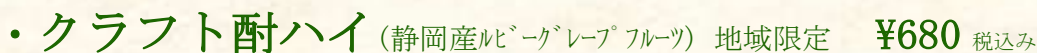
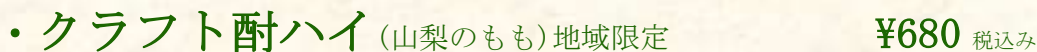
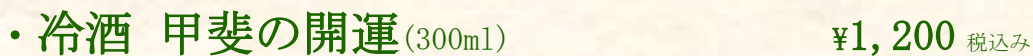
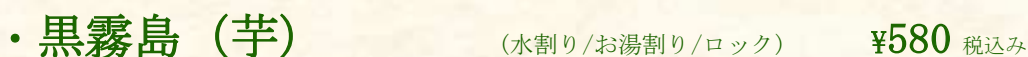
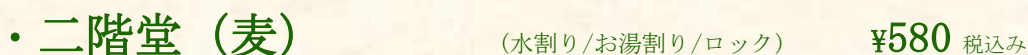
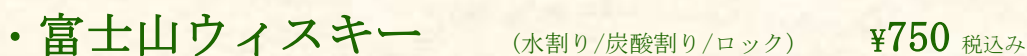
お酒は20歳になってから。飲酒運転撲滅にご協力ください。



・カベルネ（赤ワイン） **グラス** （150ml） **¥680** 税込み
デカンタ （450ml）**¥1,650** 税込み

・甲州 (白ワイン) グラス (150ml) **¥680** 税込み
デカンタ (450ml) **¥1,650** 税込み

・富士山焼酎 麦/芋 (水割り/お湯割り/ロック) ¥680 税込み



お酒は20歳になってから。飲酒運転撲滅にご協力ください。



DRINKMENU

Coffee

ALL¥480 税込み

- ・ホットコーヒー

富士山の溶岩で焙煎したコーヒー豆を使用

- ・アイスコーヒー

長期熟成されたワイン、メープルの様な風味をもつバリアラビカ豆の特徴を活かし、上品な酸味を感じながらも、しっかりと濃厚感のある、アイスコーヒーです。



ホットコーヒー

Tea

ALL¥580 税込み

- ・紅茶 ウバ (HOT/ICE)

- ・紅茶 アールグレイ (HOT/ICE)

※HOT 紅茶はティーポットでの提供です。

Homemade Drink

ALL¥620 税込み

- ・自家製ジンジャーエール

- ・山梨県産桃ジュース

- ・ぶどうジュース



自家製レモネード

Fresh Drink

ALL¥580 税込み

- ・レモネード・ (ICE)

- ・レモンスカッシュ (ICE)

- ・フレッシュグアバ (ICE)

Soft Drink

ALL¥420 税込み

- ・オレンジジュース

- ・コーラ

- ・ウーロン茶 (HOT・ICE)



フレッシュマンゴー



SWEETS MENU

シフォンケーキ

¥720 税込み

富士吉田市のケーキショップ「シフォン富士」さんの
手作りふわふわシフォン。
地元産の卵や牛乳を使用するなど素材にもこだわった
、無添加の特製ケーキです

・プレーン



アップルパイ

¥720 税込み

カットの大きいリンゴを使ってシャキシャキ感をいかし
生地も香ばしいタルトです。



ミルクレープ

¥720 税込み

クレープ生地とダブルクリームを15層に重ね、クレープの端まで
クリームを挟み込んであります。



2層の北海道チーズケーキ ¥720 税込み

北海道の3種のチーズを使用した、下はベイクド、上は
ムースタイプのチーズケーキです。



アイスクリーム

¥480 税込み

濃厚バニラ

いちごみるく

レアチョコレート



Drink Set プラス ¥300 税込み

好きなスイーツとドリンクのお得なセットです

コーヒー(HOT/ICE)、紅茶(HOT/ICE)、オレンジジュース



ふじやまビール
オリジナル ハーブ Tea

平日限定!!

黒文字&柚子

¥680 税込み

- ・朝日の差し込む森のように軽やかで爽やかなブレンド

富士北麓産の黒文字をベースに
柑橘香の柚子とレモングラスをブレンド。
体の芯から温めてくれます。

HERBS : 黒文字、柚子、ジンジャー、レモングラス、季節の花



ハイビスカス&エルダー

¥680 税込み

- ・数種類の花とフルーティーなエルダーフラワー、エルダーベリーをブレンド。

ローゼルの酸味と花とフルーツの自然な甘みが調和。

HERBS : エルダーベリー、ローズヒップ、ハイビスカス
エルダーフラワー



※富士吉田で活躍する HERB STND さんのオリジナル茶葉

標高 700m の寒冷地で露地栽培するハーブと富士山に自生する草木を使用しております。



ふじやまビール

オリジナル ホットワイン

平日限定!!

ホットワイン (赤) グラス

150ml 1 カップ

¥780 税込み (お酒です)

ヨーロッパの冬の風物詩のひとつ
ホットワイン。寒いドイツやフランス、
北欧地方には欠かせない飲み物
です。

甘く、アルコールの苦手な方にもお
すすめのワインです。寒い季節、ホ
ットワインで身体を温めませんか。

添えてあるシナモンスティックで
香りをつけて温かい赤ワインを
お楽しみください。



ホットワイン (赤) タンブラー (ミックスナッツ付)

300ml 1 カップ

¥1,560 税込み (お酒です)

ふじやまビールのオリジナルタンブ
ラーでワインが冷めないようにお出し
いたします。

少し多めの300mlですので、ふ
たりで、ホットワインをお楽しみいた
だけます。

注文するときに、カップの数をおも
うしつけください。





NEW MENU



●スペシャルローストビーフ

お店でじっくりと時間をかけて手作りした
シェフの自信作 ローストビーフをお試し
くださいませ。

¥2,300
税込み

※仕入れ等により具材が一部変更する場合があります。  は辛さの目安です。ライスは白米を使用しています。

平日限定
一日10個限り



話題の「かくれんぼパフェ」



¥1,100 (税込)

「もんぶらん」公認

今、話題の「もんぶらん」さん監修の「かくれんぼパフェ」



ドラマロケ地で大人気「もんぶらん」

ふじやま信玄パフェ

スタッフオススメ



濃厚バニラアイスに信玄ラスクをトッピング
大豆100%のまろやかで香ばしいきな粉、
北海道産のあんこでお召し上がり下さい

780円 (税込)