## 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

ヴァイツェン

デュンケル

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%

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



ピルス





人気メニュー

#### 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 ハード川

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 III 「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 ハード川 「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

#### エビドリア

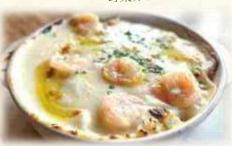
セット (スープ・サラダ付)

¥1,600 東品

税込み

※注文が入ってからオーブンで 焼き上げるため時間を頂いております。 セット ¥1,900

税込み



### お子様プレート

(こどもビール付き)

¥700 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 こどもビール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



¥2, 300

¥1,900

¥1,800

税込み

税込み

税込み

税込み

#### 0ven

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。

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)

ビーフシチューセット

(ライス大盛り+200円)

香ばしいビーフシチューです。 (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

皮がパリパリのチキンです。 (ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き) (**ライス大盛り+200円**)

●オムライス

チキンライスをふんわり卵で包んだオムライスのうえに じっくりと時間をかけたビーフシチューのソースで 仕上げました。

サラダ・スープ付

※調理に時間がかかるため 混雑時には注文をとめる場合があります。

### 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。

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き) **(ライス大盛り+200円)** 

・カキフライライス

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) ¥1,500 <sub>税込み</sub>



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



オムライス



ミックスフライセット



カキフライライス



### 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。



¥1,580 <sup>税込み</sup>

•ハラペーニョサラミピザ ¥1,680

・ミックスピザ

¥1,740 <sup>税込み</sup>



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。

> レギュラーサイズ ダブルサイズ (2人用) (3~4人用)

ベーコンサラダ ¥1,000

)0 /¥1,600 <sup>稅込み</sup>

●クレソンサラダ ¥1,000

/¥1,600 <sup>税込み</sup>

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。



マルゲーリータピザ



ハラペーニョサラミピザ



ミックスピザ



ベーコンサラダ



クレソンサラダ



#### A la calte

ビールによく合う特製1品料理。

● 特製スペアリフ	*
-----------	---

スモークベーコン

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。

● 牛ハムサラミ

● チーズ三種盛り合わせ

• ポップコーンシュリンプ

● タコ唐揚げ

● フライドポテト(塩味)

ケイジャンポテト(カレー風味)

ナッツ盛り合わせ

● 枝 豆

**Other** 

¥320 税込み 大盛り¥420 税込み ライス

パン (バケット 2 ケ&プチパン 1 ケ) ¥320 税込み

ガーリックトースト

¥2,500 税込み

¥2, 100 税込み

¥1,500 税込み

¥1,400 税込み

¥1,400 税込み

¥700 税込み

¥700 税込み

¥500 税込み

¥550 税込み

¥600 税込み

¥500 税込み

¥450 税込み



特製スペアリブ



スモークベーコン



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

「ふじやまビール醸造所」でのおいしさを

### ふじやまビール

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



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





ヴァイツェン



デュンケル

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)





### DRINKMENU

#### Alcohol Drink

・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

希望により赤ボトル (720m1) を税込み2,730円にてご用意しております。

• 甲 州 (白ワイン) グラス (150ml) ¥680 <sub>税込み</sub>

デカンタ (450m1)¥1,650 税込み

希望により白ボトル (720m1) を税込み 2,730 円にてご用意しております。

• 富士山焼酎 麦/芋(水割り/お湯割り/ロック) ¥680 税込み

・富士山ウィスキー (水割り/炭酸割り/ロック) ¥750 税込み

・二階堂 (麦)

(水割り/お湯割り/ロック)

¥580 税込み

希望によりボトル 720ml を税込み 2,700 円にてご用意しております。

• 黒霧島 (芋) (水割り/お湯割り/ロック) ¥580 税込み

希望によりボトル 720ml を税込み 2,700 円にてご用意しております。

·冷酒 甲斐の開運(300ml)

¥1,200 税込み

・クラフト酎ハイ(山梨のもも)地域限定

¥680 税込み

• クラフト酎ハイ (静岡産ルビーグレープフルーツ) 地域限定 ¥680 税込み

• CLAUSTHALER(ノンアルコールビール) ¥550 税込み

・こどもビール (ノンアルコール炭酸水) ¥500 税込み ※期間限定で今なら、「お子様プレート(¥700)」に「こどもビール」が付いてます。







#### 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

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)



自家製レモネード

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

・プレーン



、無添加の特製ケーキです

¥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。



#### **り**ミルクレープ

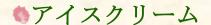
¥720 税込み

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。



¥480 税込み

濃厚バニラ

いちゴロみるく 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

150m1 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) タンプラー (ミックスナッツ付)

300m1 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プ 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300m1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



## LUNCH MENU

#### 平日 Lunchtime 限定



#### イタリアンハンバーグ

#### (数量限定)

ライス or パン 、スープ、サイドサラダ付 チーズとトマトソースの味わいをお楽しみください。

(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き) (ライス大盛り+200円)



●玉ねぎカレー

辛さが選べます マイルド or ハード |||

¥900

税込み

#### (数量限定)

「ふじやまビールカレー」にオーブンで焼きあげた 玉ねぎをトッピング、焼いて甘くなった玉ねぎと ふじやまビールカレーの絶品の組み合わせ。 ぜひ、お試しください。

(ライス大盛り+200円)

1 H 数量限定!!



話題の「かくれんぼパフェ」



¥1,100(稅込)

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」

# までま信玄パフェ

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 (稅込)

## 秋の限定スイーツ

autumn weet set



- モンブランとガトーショコラ
- スイートポテトとガトーショコラ (コーヒーor紅茶付き) 1480円 (税込)

# モンブラン

ふわふわのスポンジケーキに クリームをたっぷりサンドし、 渋皮モンブランクリームを 絞りました。

(コーヒーor紅茶付き)



モンプランとかトーショコラ 1480円 (税込)



スイートポテトとガトーショコラ 1480円 (税込)

## ・スイートポテト

秋に食べたくなる 人気のスイートポテトを タルトケーキにしました。 さつまいも本来の風味が生きています

