

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。

醸造所だけの限定ビールです。

ピルスボック

原材料当社比2倍アルコール分8% 一番搾り麦汁のみの
特別なビールが出来上がりました。 **グラス小¥680** 税込み

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%

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%

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



ピルスボック



ピルス



ヴァイツェン



デュンケル



REGULAR MENU

カレーライス各種 (サラダ付き)


人気メニュー

- **プレミアムカツカレー** ￥1,700
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 +100円)





プレミアムカツカレー

- **カレードリア**  単品 ￥1,500
税込み
セット (スープ・サラダ付) セット ￥1,800
税込み
ドライカレーにベシャメル・チーズをのせて
焼きました。
(ライス大盛り +100円)





シーフードカレー

- **シーフードカレー** ￥1,700
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 +100円)



野菜カレー

- **野菜カレー** ￥1,500
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 +100円)

- **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

Skillet

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 ¥1,800

税込み

ボリュームたっぷりのハンバーグ。
(ソースはシャリアピン・甘辛おろしソース
・デミグラスソースからお選びください。)
(ライス白米 or パン・サラダ・スープ付き)
(ライス大盛り+100円)



プレミアムハンバーグセット

●ビーフシチューセット ¥2,200

税込み

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+100円)



ビーフシチューセット

●パリパリチキンセット ¥1,800

税込み

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+100円)



パリパリチキンセット

オムライス ¥1,700

税込み

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
サラダ・スープ付



オムライス

One-plate

●チキン南蛮ライス ¥1,400

税込み

黒酢ソース&タルタルソース添え
唐揚げげをトッピングしたごはん。
(ライス大盛り 100円)



チキン南蛮ライス

●カキフライライス ¥1,400

税込み

黒酢ソース&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 100円)



カキフライライス

※仕入れ等により、一部具材が変更する場合があります。ライスは白米を使用しています。



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

	レギュラーサイズ (2人用)	ダブルサイズ (3~4人用)
●ベーコンサラダ	¥1,000 税込み	/¥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

仕入れ等により変更する場合があります。

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わせ
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
- 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



特製スペアリブ



スモークベーコン



グルグルソーセージ



生ハムサラミ

Other

- ライス ￥320 税込み 大盛り ￥370 税込み
- 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 ￥450 税込み



ポップコーンシュリンプ



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 (720ml) 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** 税込み
デカンタ (450ml) **¥1,650** 税込み

希望により白ボトル (720ml) 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) **¥550** 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

- ・有機紅茶 ウバ (HOT/ICE)
- ・有機紅茶 アールグレイ (HOT/ICE)
※HOT 紅茶はティーポットでの提供です。
- ・チャイ (HOT/ICE)
- ・抹茶ラテ (HOT/ICE)

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

- ・自家製レモネード・ (ICE)
- ・自家製レモンスカッシュ (ICE)
- ・フレッシュマンゴー (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
- ・ 季節のシフォン (季節で味が変わります。スタッフにご確認ください)



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、下はベイクト、上はムースタイプのチーズケーキです。



ガトーショコラ

¥720 税込み

大人も子供も大好きなチョコレートの香り 広がる定番のケーキです。



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、カップの数をおもろしつけください。





～数量限定の人気メニュー～

ハーベスランチ

平日限定!!
14:00まで

〈主菜〉



OR



・お肉 ハンバーグ

・お魚 白身魚フライ

ソースはデミグラスソース

ハニーマスタードソース掛け

※主菜はお肉かお魚のどちらかお選び下さい。

〈前菜〉



・サラダ・スープ他

仕入状況にて変わります。

前菜のイメージ

(前菜は仕入の状況で内容が変わります。)

※「白米ごはん」か「パン」の
どちらかお選びください。



¥1,680 税込み