

開業特別メニュー

特選松阪牛ランチ
MATSUZAKA Beef lunch

トリュフが香るオードブル盛り合わせ
Hors d'oeuvre

富貴亭特製テールスープ
FUKITEI special tail soup

三浦野菜の鉄板焼き
Roasted MIURA vegetable

お口直し
Granite

厳選松阪牛ヒレステーキ (100g)
MATSUZAKA beef filet steak

ご飯 又は ガーリックライス 香の物 赤出汁
Rice or garlic rice Pickles Miso soup

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

¥ 14,500

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
To greater ensure the quality of your dining experience Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge

雅 Miyabi

本日のオードブル
Today's Hors d'oeuvre

富貴亭サラダ
FUKITEI salad

三浦野菜の鉄板焼き
Roasted MIURA vegetable

黒毛和牛のヒレステーキ (100g)
Wagyu beef filet steak

御飯 香の物 赤出汁
プラス500円でガーリックライスに変更可能
Rice Pickles Miso soup

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

¥ 5,300

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。
上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience
Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge

朱雀 Suzaku

本日のオードブル
Today's Hors d'oeuvre

鮮魚の鉄板焼き
Grilled fresh fish

三浦野菜の鉄板焼き
Roasted MIURA vegetable

黒毛和牛のヒレステーキ (100g) 又は 黒毛和牛のサーロイン (100g)
Wagyu beef filet steak or Wagyu beef sirloin steak

ご飯 又は ガーリックライス 香の物 赤出汁
Rice or garlic rice Pickles Miso soup

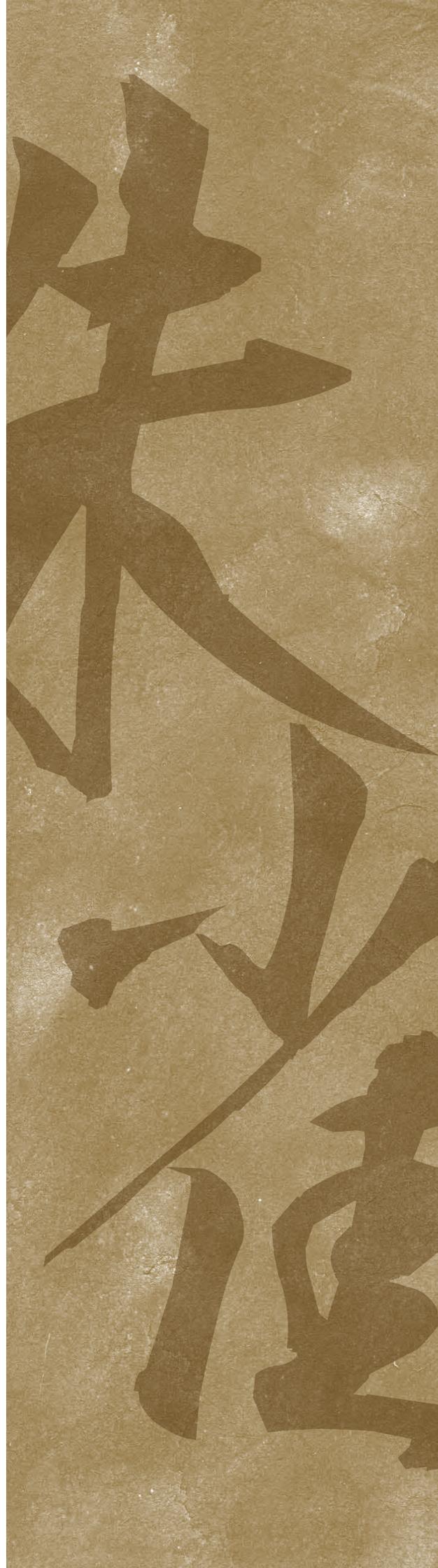
デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

¥ 7,200

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。
上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience
Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge



楓 Kaede

本日のオードブル
Today's Hors d'oeuvre

フォワグラのソテー
Foie gras saute

富貴亭サラダ
FUKITEI salad

三浦野菜の鉄板焼き
Roasted MIURA vegetable

黒毛和牛のヒレステーキ(100g) 又は 黒毛和牛のサーロイン(100g)
Wagyu beef filet steak or Wagyu beef sirloin steak

ご飯 又は ガーリックライス 香の物 赤出汁
Rice or garlic rice Pickles Miso soup

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

¥ 11,000

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。
上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience
Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge

アラカルト A la carte

和牛 Wagyu beef

特選黒毛和牛サーロイン (100g) Wagyu beef sirloin	¥ 7,000
特選黒毛和牛ヒレ (100g) Wagyu beef fillet	¥ 8,200
特選松阪牛のすき焼き MATSUZAKA beef sukiyaki	¥ 11,000
厳選松阪牛ヒレ (100g) MATSUZAKA beef fillet	¥ 13,000
松阪牛でロールされた有機野菜 MATSUZAKA beef vegetable roll	¥ 5,700

魚介 Sea food

車海老 Prawns	¥ 2,000
鮑 (200g) Abalone	¥ 8,000
イセエビ一尾 Japanese lobster	¥ 13,000
鮮魚の鉄板焼き Grilled fresh fish	¥ 2,600
本日の鮮魚を使った特製ブイヤベース仕立て Today's fresh fish with bouillabaisse	¥ 4,000

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge

一品 A la carte

キャビアフラッペ (プルニエ) プラス 2500円で(オシェトラ)に変更可能 Pancake with Caviar	¥ 12,000
出し巻き卵 Rolled egg	¥ 850
富貴亭サラダ FUKITEI salad	¥ 700
富貴亭特製テールスープ FUKITEI special tail soup	¥ 850
三浦野菜の鉄板焼き五種盛り Roasted MIURA vegetable	¥ 2,200
フォアグラのソテー Foie gras saute	¥ 2,300
香の物の盛り合わせ Assorted pickles	¥ 750

御食事 Rice set

トリュフの香りをまとった卵かけごはん Put on the Truffles Egg over rice	¥ 1,250
ガーリックライス Garlic rice	¥ 900
和牛ヒレの富貴亭特製ビーフサンド Beef cutlet sandwich	¥ 3,000
厳選松阪牛すき焼き弁当 MATSUZAKA beef sukiyaki lunch box	¥ 2,750

デザート Dessert

鉄板で仕上げる富貴亭特製デザート Teppanyaki dessert	¥ 1,400
自家製アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ Homemade ice cream	¥ 700

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience Please let us know if you have any food allergies or
Prices are subject to consumption tax and 10% service charge