

※通常メニューからのご注文も可能です  
※税込価格表示

【ラレチ名物】

# 極和牛丼

999円

りびーター多数！

A4、A5ラレチの黒毛和牛を使用した赤字覚悟の贅沢な一品  
メディアなどの出演多数の大人気のラレチ限定メニューです。



【富士門名物】

# 富士山頂盛り

3776円

(希少部位2種 お任せ4種 各2枚)

※ラレチセット(ライス、サラダ、スープ、前菜) 2人前付きです

ディナーで大人気のメニューがラレチに登場！

1888円で1人前ずつ追加可能です。

インパクト抜群です。



※写真は4人前です

# サービ斯拉レチ

1280円

こちらから2種類  
お選び下さい

- ・カルビ
  - ・ロース
  - ・ハラミ
  - ・タレ塩
- (各80g)

肉1枚追加  
各150円



# ミツクスラレチ

1600円

- ・カルビ
  - ・ロース
  - ・ハラミ
  - ・タレ塩
- (各2枚)

肉1枚追加  
各150円



# 富士門ラレチ

2200円

- ・上カルビ
  - ・上ロース
  - ・上ハラミ
  - ・タレ塩
- (各2枚)



【辛党にオススメ】

噴火スープレシチ

880円

※ラシチセット  
(ライス、サラダ、スープ、前菜)付

- ・辛 1100円
- ・激辛 1200円
- ・噴火 1300円



上ハラミラシチ (塩・タレ)

(120g) 1600円

肉1枚追加 250円



牛タラシチ

(6枚) 1000円

+1000円でネギタレ付



冷麺

1000円



石焼ビビレバ

1000円



ロースラシチ

1000円

(120g)



カルビラシチ

1000円

(120g)



鉄板

和牛レバニラ

980円



【セット-half丼物】

+500円

- ・ミニビレバ
- ・ミニ冷麺

【セットドリンク】

+150円

- ・オレレジ
- ・グレープフルーツ
- ・ウーロン茶
- ・アイスコーヒー
- ・ホットコーヒー

【セットデザート】

+300円

- ・富士門プリン
- +150円
- ・塩バナラアイス
- ・思案きな粉バナラ
- ・季節のアイス

【おすすめ追加料理】

・ネギタレ塩 (4枚) 680円

・ネギタレ塩 (6枚) 1020円

【生肉寿司】

・和牛赤身握り (2貫) 880円

・和牛おはぎ (2貫) 980円

・和牛おはぎ (2貫) 980円

・和牛赤身握り (2貫) 880円

・和牛おはぎ (2貫) 980円



【おすすめ焼物】

・【名物】富士山頂盛り(2人前)  
(希少部位2種・おまかせ4種 各2枚)

※1人前追加 +1888円

3776円

・【最高峰】富士山剣ヶ峰盛り(2人前)

(希少部位6種 各2枚)

※1人前追加 +3000円

6000円

・希少部位おまかせ盛り(塩・タレ)

※希少部位を1枚ずつからご注文いただけます

☆ 特選3種

1680円

☆☆ 特選4種

2200円

☆☆☆ 特選5種

2600円

・御来光すき焼き(2人前)

2200円

※トリユフ香る卵・ひとくちライス付き

※1枚追加 +1100円

・【数量限定】極厚切り上タン(2切)

2600円

※1枚追加 +1300円

・特選 黒毛和牛上ハラミ

2400円

【カルビ】

・5合目カルビ(タレ)

780円

・8合目カルビ(塩・タレ)

1480円

【ロース】

・5合目ロース(タレ)

780円

・8合目ロース(塩・タレ)

1480円

【ハラミ】

・特選 黒毛和牛上ハラミ

2400円

・5合目ハラミ(タレ)

880円

・8合目ハラミ(塩・タレ)

1780円

・ネギ塩ハラミ

980円

【ホルモン】

・和牛ホルモン(塩・タレ)

780円

・和牛マルチョウ(塩・タレ)

880円

・上ミノ(塩・タレ)

880円

・和牛ハツ焼き(塩・タレ)

780円

・和牛レバー焼き(塩・タレ)

780円

・和牛ホルモン3種盛り(塩・タレ)

1580円

【その他焼物】

・トントロわさび

680円

・徳島県産 阿波尾鶏

680円

・焼き野菜盛り合わせ

880円

【タン】

・【数量限定】極厚切り上タン(2切)

2600円

・上タン塩

1980円

・タン塩

1080円

・ネギタン塩

1280円

・自家製ネギタレ

200円

※焼き野菜は単品販売もご用意です。※別紙参照

◆当店は「認定生食用食肉取扱者等設置施設」として受理され、安心で安全な鮮度抜群の生食用の和牛をご提供いたしております。

【生肉】

●【数量限定】和牛ユツケ

霜降り和牛肉の牛刺し 1280円

センマイ刺し 1380円

和牛ハツ刺し 780円

●新鮮！炙り和牛レバー

980円

※食品衛生法により、生レバーは禁止されております。  
必ず火を通してお召し上がりください。

【握り】

・A5和牛赤身肉の握り(2貫)

880円

●【名物】和牛おはぎ(2貫)

980円

【サラダ】

・富士門サラダ

780円

・寄せ豆腐の和風サラダ

780円

・瀬戸内レモンサラダ

880円

・サンチュ

480円

【キムチ・ナムル】

・キムチ盛り合わせ

880円

・白菜キムチ

480円

・オイキムチ

480円

・カクテキ

480円

●梅干しキムチ(2ヶ)

480円

・ナムル盛り合わせ

880円

・もやしナムル

480円

・ほうれん草ナムル

480円

・ぜんまいナムル

480円

【おつまみ】

・韓国海苔

480円

・きゅうりの一本漬け

480円

・冷奴 薬味三点盛り

480円

・わさび枝豆

480円

・ミョウガの明太子和え

480円

●肉屋のポテサラ

680円

・クリームチーズチャンジャ

580円

・にんにく丸揚げ

480円

【伊賀焼窯元 土鍋ごはん】

・炊き立て土鍋ごはん

山形県産つや姫

(2合) 1080円  
(3合) 1580円

※炊き上がりまで40分程度かかります。

・土鍋ごはん専用 ごはんのお供各種

(明太子・しょうが佃煮・葉唐きゅうり)

単品 300円 盛り合わせ 780円

【ご飯・麺・スープ】

・メ和牛茶漬け

680円

・メ牛出汁ラーメン

580円

・石焼ビビンバ

980円

・石焼ユツケビビンバ

1480円

・ライス(白飯)

並300円 大400円 小200円

・冷麺

880円

・激辛温麺

980円

・コムタンスープ

780円

・激辛噴火スープ(カルビスープ)

780円

※【激辛ギネス認定】マクマの粉 +1000円

・たまごスープ

580円

※各種スープは+300円でクッパに変更可能

【デザート】

・富士門プリン

480円

・塩バニラアイス

380円

・黒蜜きな粉バニラ

380円

・季節のアイス

380円

別紙にて本日のおすすめの  
メニューもございます。

※別途消費税を頂戴致します。



【ビール】

- ・生ビール(プレミアムモルツ) 780円
- ・オールフリー(ノンアルコール) 580円

【ウイスキー・ハイボール】

- ・富士門ハイボール 680円
- ・角ハイボール 680円
- ・山崎ハイボール 1080円
- ・山崎12年 2400円
- ・白州12年 2400円

※その他ウイスキーのご用意がございます。  
スタッフにご確認ください。

【サワー】

- ・自家製レモンサワー 780円
- ・シークワサーサワー 680円
- ・梅干しサワー 680円
- ・トマト耐ハイ 680円

【お茶割り】

- ・ウーロンハイ 580円
- ・ジャスミンハイ 580円
- ・コーン茶ハイ 680円
- ・黒烏龍茶ハイ 680円
- ・抹茶ハイ 680円

【ママッコリ】

- ・二東(イードン) 980円/2580円
- 二合/甕

【日本酒】(一合)

- ・天狗舞(本醸造) 680円
- ・天狗舞(山廃純米) 980円
- ・無冠帝(吟醸生酒) 980円
- ・瀬祭(純米大吟醸) 980円

【あらごし果実酒】

- (ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り)
- ・梅酒
- ・もも酒
- ・みかん酒
- ・りんご酒
- ・ゆず酒 各680円

【焼酎】(ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り)

- ・吉四六(麦) 680円
- ・中々(麦) 780円
- ・三岳(芋) 680円
- ・海(芋) 780円

【レッドブル】

- ・レッドブル エナジードリンク 680円
- ・レッドブル イエローエディション 680円
- ・レッドブル (ウオッカ/ラム/ジン/テイタ) 980円
- ・レッドブルイエロー (ウオッカ/ラム/ジン/テイタ) 980円

※その他カクテルもご用意しております。  
お近くスタッフまでお尋ねください

【飛竜乗雲】

- ・純米大吟醸 (900mlボトル) 29800円
  - ・本格米焼酎 (900mlボトル) 24800円
- 富士の酒
- 飛竜乗雲
- 

【グラスワイン】

・【赤】能登ワイン

ヤマソーヴィニヨン／辛口

6800円

・【白】勝沼の甲州 樽熟成

甲州100%／辛口

6800円

【白ワイン】(ボトル)

・パークークナワラ (白)

シャルドネ／辛口

4800円

・甲州 グリドグリ

甲州100%／旨みのある辛口

5800円

【赤ワイン】(ボトル)

・パークークナワラ (赤)

カベルネ・ソーヴィニヨン／フルボディ

4800円

・いろ

甲斐フール100%／ミディアムボディ

5500円

・リュナリス

マスカットベリーA／ミディアムボディ

5800円

【スパークリングワイン】

・甲州スパークリング

甲州100%／辛口

(グラス) 780円

(ボトル) 4800円

【シャンパン】(ボトル)

・モエシャンドン ブリュエット

シャルドネ／ピノフール／ピノムニエ

9800円

・ヴーヴクリコ イエローラベル

シャルドネ／ピノフール／ピノムニエ

12000円

・ドンペリニオン

シャルドネ／ピノフール／ピノムニエ

32000円

【ソフトドリンク】

・オレンジジュース

480円

・グレープフルーツジュース

480円

・コカ・コーラ

480円

・ジンジャーエール (甘／辛)

480円

・ウーロン茶

480円

・ジャスミン茶

480円

・コーン茶

580円

・抹茶

580円

・黒烏龍茶

580円

・FUJIMINERU

480円

・ラムネ

480円

※別途消費税を頂戴致します。

【 BEER 】

- Beer ( PREMIUM MALTZ ) ¥ 780
- SUNTORY ALL FREE ( Non Alcohole ) ¥ 580

【 HIGH BALL 】

-  • Fujimon High Ball ¥ 680
- Kaku High Ball ¥ 680
- Yamazaki High Ball ¥ 1080

【 SOUR 】

-  • Home Made Lemon Sour ¥ 780
- Flat Lemon Sour ¥ 680
- Umeboshi sour ¥ 680
- Tomato Juice with Shochu ¥ 680

【 TEA with SHOCHU 】

- Oolong Tea with Shochu ¥ 580
- Jasmine Tea with Shochu ¥ 580
- Black Oolong Tea with Shochu ¥ 680
- Corn Tea with Shochu ¥ 680
- Maccha Green Tea with Shochu ¥ 680

【 RICE WINE 】

- E-DON ( 360ml or pet ) ¥ 980 / ¥ 2580

【 JAPANESE SAKE 】 (180ml )

- Tengumai ( HONJOZO ) ¥ 680
- Tengumai ( YAMAHAI JUNMAI ) ¥ 980
- Mukantei ( GINJO ) ¥ 980

 【 FRUITS SAKE 】

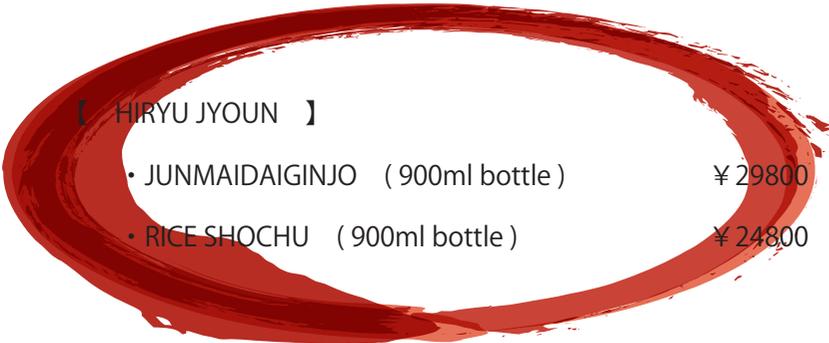
- Plum Wine ¥ 680
- Peach Wine ¥ 680
- Mandarin Orange Wine ¥ 680
- Apple Wine ¥ 680
- Citron Wine ¥ 680

【 SHOCHU 】

- KITCHOMU ( wheat ) ¥ 680
- NAKANAKA ( wheat ) ¥ 780
- MITAKE ( potato ) ¥ 680
- UMI ( potato ) ¥ 780

【 SHOCHU 】

- Gin ¥ 680
- Vodka ¥ 680
- Cassis ¥ 680
- Peach ¥ 680
- Lychee ¥ 680



【 HIRYU JYOUN 】

- JUNMAIDAIGINJO ( 900ml bottle ) ￥ 29800
- RICE SHOCHU ( 900ml bottle ) ￥ 24800

【 GLASS WINE 】

- KATSUNAMA KOSHU ( white ) ￥ 680
- NOTO WINE ( red ) ￥ 680

【 SOFT DRINK 】

- Coca-Cola ￥ 480
- Ginger Ale ( Dry / Sweet ) ￥ 480
- Orange Juice ￥ 480
- Grape Fruits Juice ￥ 480
- Oolong Tea ￥ 480
- Black Oolong Tea ￥ 580
- Corn Tea ￥ 580
- Maccha Green Tea ￥ 580
- Jasmine Tea ￥ 480
- FUJI Mineral Water ￥ 480
- Ramune Soda ￥ 480

【 SPARKLING WINE 】 ( bottle )

- KOSHU SPARKLING (glass) ￥ 780  
(bottle) ￥ 4800

【 CHAMPAGNE 】 ( bottle )

- Moet Chandon Brut ￥ 9800
- Veuve Clicquot Yellow Label ￥ 12000
- Don Perignon ￥ 32000

【 WHITE WINE 】 ( bottle )

- KOSHU ￥ 4800
- Parker Coonawarra Chardonnay ￥ 5800

【 RED WINE 】 ( red )

- LUNARIS ￥ 5806
- IRO ￥ 5500
- Parker Coonawarra Cabernet Sauvignon ￥ 4800

The listed price do not include 8% consumption tax and service fees.

【 TONGUE 】

- Superior Beef Tongue ¥ 1780
- Beef Tongue ¥ 1080
-  • Beef Tongue with Green Onions ¥ 1180
-  • GENKOKU Beef Tongue ¥ 2500

【 RIBS 】

- Beef Ribs ¥ 780
- Superior Beef Ribs ¥ 1480

【 LOIN 】

- Beef Loin ¥ 780
- Superior Beef Loin ¥ 1480

【 SKIRT 】

- Skirt ¥ 880
- Skirt whit Salted Green Onion ¥ 980
- Limited Amount Selected Skirt ¥ 1680

【 OTHER GRILL 】

- Marbled Pork with WASABI ¥ 680
- AWAODORI Chicken Thigh ¥ 880

【 RECOMMENDED 】

-  • FUJIMON Special Assorted Meat ¥ 3776
-  • GENKOKU Beef Tongue ¥ 2500
-  • Rib Spencer Roll ¥ 2200
- Mini Rice for Rib Spencer Roll ¥ 300
- Limited Amount Selected Skirt ¥ 1680

【 OFFAL 】

- Small Intestine ¥ 880
- Beef Offal ¥ 980
-  • Superior 1st Stomach ¥ 1180
- Assorted Three Kinds of Offals ¥ 1580

【 VEGETABLE 】

- Assorted Vegetables ¥ 880

【 FRESH MEAT 】

- Marbled Beef SASHIMI ¥ 1380
- FUJIMON YUKKE ( Seasoned Raw Beef ) ¥ 1280
-  • A5 Lean Beef SUSHI ( 2pcs ) ¥ 700
- Raw Omsum Sashimi ¥ 780
-  • Broiled Liver ¥ 880

