

## LUNCH PLAN ￥6,000 (消費税・サービス料・室料込)

ノンアルコールフリードリンク付ランチプラン

### MENU (一例)

Appetizer 前菜3種盛り合わせ  
Pasta 本日のパスタ  
Main 信州産みゆきボークのグリル リヨネーズマスタードソース  
Dessert 本日のデザート

### NON-ALCOHOL FREE DRINK

ノンアルコールカクテル(お一人様一杯)  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

### GRADE UP OPTION

★+2,000円 … メインに「黒毛和牛サーロインのグリル」に変更  
◎+2,000円 … ドリンクプランに長野県産ワイン(赤・白)を追加  
◎+1,500円 … ドリンクプランにワイン(赤・白)を追加  
◎+500円 … ドリンクプランに乾杯用スパークリングワインを追加  
(ノンアルコールに変更可)



### OPTION

オプション (消費税込)

- 手土産 HEIGORO焼き菓子  
※ラッピング別途 … ￥1,600～
- 集合写真撮影 … ￥33,000～
- 各種装花・花束 … ￥4,400～



### 【当館挙式特典】

プレミアムカードをお持ちのお客様には特典がございます。

※ご予約時にお申し出ください。 ※2026春プラン全てが対象です。  
※他サービス券との併用はできません。

◇ 食材の入荷状況等により内容が変更になる場合もございます。

**P**：提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」

## BANQUET HALL

【会場のご案内】



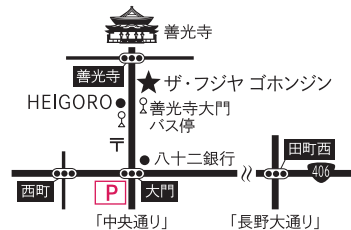
THE SALON  
ザ・サロン  
(15～22名様)



THE SANDOH  
ザ・サンドウ  
(25～40名様)



THE GRAND HALL TAIKYOKU  
ザ・グランドホール タイキョク  
(35～100名様)



春  
宴会

Spring  
THE FUJIYA GOHONJIN

PARTY PLAN

3/2 ▶ 5/31

心はずむ新しい季節のはじまりを  
旬のお料理と共にお楽しみください



THE FUJIYA GOHONJIN ザ・フジヤ ゴホンジン  
〒380-0841 長野県長野市大門町80 thefujiyagohonjin.com  
お問い合わせ | 宴会 TEL 026-232-1261 (10:00～19:00)







## PREMIUM COURSE

¥11,000 (消費税・サービス料・室料込)

*Appetizer* 平目と帆立貝のコラトゥーラサルサ  
甘海老のタルタル  
蕪のクレマ

*Hot Appetizer* ホワイトアスパラガスのフリット  
ラムラゲールのリゾット

*Fish* 金目鯛のソテー 蛤のソース

*Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル 山椒ソース

*Dessert* クラウンメロンとクレームダンジュ  
・・・  
パンとコーヒー

## FREE DRINK PLAN - 2時間飲み放題プラン - (消費税込)

プライム信州セクション  
¥4,500

ビール、信州産ワイン(赤・白)、マルスウイスキー「3&7」、日本酒「北信流 純米吟醸」  
芋焼酎「喜与作」、米焼酎「一点の雪」、カクテル(信州クラフトジン・レモンサワー・カシス)  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール、ノンアルコールカクテル

フジヤセクション  
¥4,000

ビール、信州産ワイン(赤・白)、信州産日本酒、信州産芋焼酎、信州産ウイスキー  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

スタンダードセクション  
¥3,300

ビール、ワイン(赤・白)、ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール  
チョイスドリンク 4種 ※下記からお選びください  
[ ・ハイボール ・日本酒 ・芋焼酎 ・カクテル(3種+ノンアルコール2種) ]  
[ ・ノンアルコールビール ・乾杯酒(スパークリングワイン) ※お一人様一杯 ]

ライトセクション  
¥2,500

ビール、ワイン(赤・白)、[ハイボール または カクテル(3種+ノンアルコール2種)]  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

## GRADE UP OPTION

+¥500 ... 乾杯用スパークリングワインを追加(ノンアルコールへ変更可)  
+¥500 ... ノンアルコールビールを追加

## JAPANESE CUISINE

¥12,000 (消費税・サービス料・室料込 / 15名様～)

前 菜 季節のお造り / 季節のお浸し  
天使海老キャビア添え  
鴨むね肉の醤油煮 / 季節の白和え

御 椀 季節のお椀

魚料理 金目鯛の松笠焼きと  
柚子味噌風味の帆立貝

肉料理 信州プレミアム牛の網焼き  
醤油豆のソース

御飯物 真鯛のお茶漬け

御菓子 苺大福 濃茶のパナコッタ  
・・・  
お茶



和食  
コース

## FUJIYA COURSE

¥9,000 (消費税・サービス料・室料込)

*Appetizer* 鱈の蕪焼きと春野菜のインサラータ  
新玉葱のクレマと桜海老

*Hot Appetizer* 帆立貝とホワイトアスパラガスのパステッラ  
山菜のリゾット

*Fish* 甘鯛のクロッカント 菜の花のズッパ

*Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル 山椒ソース

*Dessert* 苺のイートンメス  
・・・  
パンとコーヒー



## SPRING COURSE

¥7,000 (消費税・サービス料・室料込 / 30名様～)

*Appetizer* 鱈の蕪焼きと春野菜のインサラータ  
新玉葱のクレマと桜海老

*Pasta* 本日のパスタ

*Fish* 甘鯛のクロッカント 菜の花のズッパ

*Meat* 信州産みゆきボークのグリル  
リヨネズマスタードソース

*Dessert* 苺のイートンメス  
・・・  
パンとコーヒー



全てのコースはランチタイムでもご利用いただけます