

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 信州産みゆきポークのグリル 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 … メインを「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。

□ : 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
旬のお料理と共に楽しめください



PREMIUM COURSE

¥11,000 (消費税・サービス料・室料込)

<i>Appetizer</i>	平目と帆立貝のコラトウラサルサ 甘海老のタルタル 蕪のクレマ
<i>Hot Appetizer</i>	ホワイトアスパラガスのフリット ラムラグーのリゾット

<i>Fish</i>	金目鯛のソテー 蛤のソース
<i>Meat</i>	黒毛和牛サーロインのグリル 山椒ソース
<i>Dessert</i>	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)

プライム信州セレクション
¥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

フジヤセレクション
¥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

スタンダードセレクション
¥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
チョイストドリンク 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

ライトセレクション
¥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 濃茶のパンナコッタ ... お茶



和食
コース

FUJIYA COURSE

¥9,000 (消費税・サービス料・室料込)

<i>Appetizer</i>	鰯の藁焼きと春野菜のインサラータ 新玉葱のクレマと桜海老
<i>Hot Appetizer</i>	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
<i>Fish</i>	甘鯛のクロッカンテ 菜の花のズッパ
<i>Meat</i>	黒毛和牛サーロインのグリル 山椒ソース
<i>Dessert</i>	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～)

<i>Appetizer</i>	鰯の藁焼きと春野菜のインサラータ 新玉葱のクレマと桜海老
<i>Pasta</i>	本日のパスタ
<i>Fish</i>	甘鯛のクロッカンテ 菜の花のズッパ
<i>Meat</i>	信州産みゆきポークのグリル リヨネーズマスタードソース
<i>Dessert</i>	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