

THE FUJIYA GOHONJIN

# 2021 AUTUMN PLAN

今年もやってきた「食欲の秋」一年の中でも特にご好評のシーズンです  
どんなシーンにも使いやすい各種プランを取り揃えました

〈期間限定〉

9.6 ▶ 11.28

宴会プラン



# 秋 Party

PREMIUM  
COURSE

¥8,000

10名様～

(消費税・室料・サービス料込)

*Appetizer*

旬の魚介とスペルト小麦のインサラータ  
サルディーニャ産カラスミ

*Hot Appetizer*

甘鯛のクロッカント  
サフラン風味のブルブランソース

*Risotto*

鴨むね肉のロースト マルサラソース  
ポルチーニ茸のリゾット

*Fish*

金目鯛のソテー 焦がしバターソース

*Meat*

黒毛和牛サーロインのグリル 赤ワインとヴァンコットのソース

*Dessert*

シャインマスカットとフロマージュブランのセミフレッド

※パンとコーヒーがつきます

\* ご希望に応じて10,000円コース・12,000円コース (共に消費税・室料・サービス料込) のご用意も可能ですので、お気軽にお問い合わせください \*

おすすめ

【厳選ショートコース】

SHORT  
COURSE

¥6,500

10名様～

(消費税・室料・サービス料込)

「会食時間は短く、おいしい料理も食べたい」を叶える、ご好評のショートコースです。

*Appetizer*

前菜3種盛り合わせ

*Fish*

甘鯛のクロッカント  
浅利と九条葱のリゾット

*Meat*

黒毛和牛サーロインのグリル  
熟成バルサミコソース

*Dessert*

小布施栗のモンブラン仕立て

※パンとコーヒーがつきます



当館にて披露宴を  
実施されたお客様へ

【プレミアムカード特典】プラン価格より500円OFF

※2021秋プラン全てを対象とします。 ※他サービス券との併用は致しかねます。  
※ご予約時にお申し出いただき、当日カードのご提示をお願いいたします。

- 秋プランは、SALON・2F・3Fのご宴席限定プランです。
- 写真は全てイメージです。
- お料理内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

The Fujiya Gohonjin  
SINCE 1648 NABAND

ザ・フジヤゴホンジン  
THE FUJIYA GOHONJIN  
〒380-0841 長野県長野市大門町80

宴会 お問い合わせ TEL 026-232-1261  
<https://www.thefujiyagohonjin.com>



## STANDARD COURSE

¥6,000

10名様～  
(消費税・室料・サービス料込)

**Appetizer**  
旬の魚介とスペルト小麦のインサラータ  
サルディーニャ産カラスミ

**Hot Appetizer**  
帆立貝のポワレ 蕪のピュレと季節野菜添え

**Risotto**  
国産牛ホホ肉の煮込み 赤ワインソース  
リゾットミラネーゼ

**Fish**  
本日鮮魚のソテー 焦がしバターソース

**Meat**  
国産豚のグリル  
ポルチーニ茸のソース

**Dessert**  
小布施栗のモンブラン仕立て

※パンとコーヒーがつきます  
※お肉料理はプラス1,500円で  
「黒毛和牛サーロイン」に変更できます



## AUTUMN COURSE

¥4,500

10名様～  
(消費税・室料・サービス料込)

**Appetizer**  
信州サーモンの薫焼き  
季節野菜のサラダ仕立て

**Hot Appetizer**  
長野県産地茸と  
スカモルツァチーズのソテー

**Pasta**  
ペンネ 魚介とトマトのラグーソース

**Main**  
信州ハーブ鶏のフリカッセア

**Dessert**  
信州りんごとダーズリンのパナコッタ

※パンとコーヒーがつきます  
※前菜はプラス500円で  
「前菜3種盛り合わせ」に変更できます



## LUNCH PLAN

¥4,000

12名様～  
(消費税・室料・サービス料込)

### ノンアルコールフリードリンク付きのランチプランです

#### ■ メニュー例

**Appetizer** 茸とベーコンのキッシュ  
季節野菜のサラダとパルマ産生ハム

**Pasta** フジッリ ポロネーゼ

**Main** 信州ハーブ鶏のフリカッセア

**Dessert** 本日のデザート

※パンとコーヒーがつきます

#### ■ ノンアルコールフリードリンク

・ノンアルコールスパークリングワイン (お一人様一杯)  
・オレンジジュース ・ウーロン茶  
・ジンジャーエール

#### ■ ドリンクグレードアップオプション

・ + ¥1,000 白・赤ワインを追加  
・ + ¥1,500 長野県産白・赤ワインを追加



## OPTION

(消費税・室料・サービス料込)

- HEIGORO 焼き菓子 …… 1,300円～ タルトやオリジナルケーキを、お土産にご利用いただけます。
  - 写真撮影 …… 16,500円～ 専属プロカメラマンが皆様の思い出に残る一枚を撮影します。
  - 各種装花・花束 …… 3,300円～ お祝いやイベントに。ご希望に合わせてアレンジいたします。
- ※その他、会議・セミナープラン用のオプションもございます。



## FREE DRINK PLAN 【2時間飲み放題プラン】

(消費税・サービス料込)

### ¥3,000 A [信州セレクション]

ビール、信州産ワイン(赤・白)、信州産日本酒、  
信州産芋焼酎、信州産ウィスキー、カクテル3種\*、  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

### ¥3,000 B [プライムセレクション]

ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、芋焼酎、  
ハイボール、カクテル4種\*、  
ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種\*

### ¥2,500 [フジャセレクション]

ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、芋焼酎、ハイボール、  
カクテル3種\*、ソフトドリンク3種\*

### ¥2,000 A [スタンダードプランA]

ビール、ワイン(赤・白)、  
オリジナルノンアルコールカクテル、  
ウーロン茶、ジンジャーエール

### ¥2,000 B [スタンダードプランB]

ビール、ハイボール、カクテル(ジン・カシス・ウォッカ)、  
オリジナルノンアルコールカクテル、  
ウーロン茶、ジンジャーエール

### ¥1,500 [ライトプラン]

ビール、オリジナルノンアルコールカクテル、  
ウーロン茶、ジンジャーエール

### グレードアップオプション

+ ¥500 … 乾杯用スパークリングワイン  
または ノンアルコールスパークリングワイン  
+ ¥300 … ノンアルコールビール

### セレクトドリンク \*が付いているものは下記よりお選びください

#### ■ セレクトカクテル

・ジン ・カシス ・ピーチ ・カンパリ ・ウォッカ

#### ■ セレクトソフトドリンク

・オリジナルノンアルコールカクテル ・ジンジャーエール  
・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶  
・りんごジュース ・ぶどうジュース ・オレンジジュース

## MEETING & SEMINAR PLAN 【会議・セミナープラン】

(消費税・室料・サービス料込)

■ 6時間 会議プラン …… 8,800円【1時間あたり1,467円/10名様～】

■ 4時間 会議プラン …… 6,820円【1時間あたり1,705円/10名様～】

※各プランにつき 主会場 1室、おひとりさまのご料金です。

※無料サービス有り (Wi-Fi完備、プロジェクター&スクリーン、コーヒー・紅茶、ミネラルウォーター、インターネットアクセス 1回線、ワイヤレスマイク 2本)

## BANQUET HALL 【会場のご案内】

新型コロナウイルス感染拡大対策のため、各会場、少人数様でご利用いただけます。お気軽にご相談ください。



1F THE SALON  
ザ・サロン 【10～22名様】



2F THE SANDOH  
ザ・サンドウ 【12～35名様】



3F THE GRAND HALL TAIKYOKU  
ザ・グランドホールタイキョク 【30～80名様】