

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]