

6月2日
▼
9月7日

THE FUJIYA GOHONJIN PARTY PLAN Summer



暑気払いやお披露目会など
さまざまなシーンでご利用いただけるサマープランをご用意しました
藤屋で過ごす“特別な夏”をお楽しみください



JAPANESE CUISINE

¥12,000

- 前 菜
本日のお造り / 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
海老真薯のお椀
- 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
信州蕎麦と季節の天ぷら
- 御菓子
わらび饅頭 濃茶のパンナコッタ

PREMIUM COURSE

¥10,000

- Appetizer
金目鯛と帆立のインサラータ / 中トロのセミクルード
紅ズワイ蟹と焼き茄子のコンソメジュレ寄せ
- Hot Appetizer
鮑の焼きリゾット 肝のソース
- Fish
太刀魚のロースト 九条葱と柚子胡椒風味のブルノワゼット
- Meat
黒毛和牛サーロインのグリル 黒大蒜とヴァンコットのソース
- Dessert
静岡県産 クラウンメロンと平五郎ブレンドティーのジェラート
パンとコーヒー

※消費税・サービス料・室料が含まれます ※ランチタイムでもご利用いただけます ※写真はイメージです

FREE DRINK PLAN 【2時間飲み放題（消費税込）】

フジヤ信州セレクション

¥3,500

- 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
信州すももジュース
ジンジャーエール

プライムセレクション

¥3,000

- ビール
ワイン(赤・白)
チョイスドリンク4種★
ウーロン茶
信州りんごジュース
ジンジャーエール

★チョイスドリンクはこちらから

- ・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 ※お一人様一杯
(スパークリングワイン)

スタンダード

¥2,500

- ビール
ワイン(赤・白)
ハイボール
or
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(ノンアルコールに変更可)を追加
- +¥500 … ノンアルコールビールを追加



FUJIYA COURSE

¥8,500

Appetizer

旬の魚介のインサラータ ヴィシソワーズ

Hot Appetizer

帆立貝のカダイフ揚げ 夏野菜のカポナータ

Fish

本日鮮魚のロースト プールブランソース

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル
黒大蒜とヴィンコットのソース

Dessert

ココナッツとホワイトチョコの
ガナッシュクリーム
マンゴーのジェラート

パンとコーヒー



SUMMER COURSE

¥6,500

Appetizer

旬の魚介のインサラータ ヴィシソワーズ

Pasta

本日のパスタ

Fish

本日鮮魚のロースト プールブランソース

Meat

信州米豚肩ロースのグリル
バルサミコリヨネーズソース

Dessert

西瓜と杏仁のパンナコッタ

パンとコーヒー



LUNCH PLAN

¥6,000

【フリードリンク付きランチプラン】

■ MENU 一例

Appetizer 前菜3種盛り合わせ

Pasta 本日のパスタ

Main★ 国産豚の香草グリル 夏野菜添え

Dessert カッサータ

パンとコーヒー

■ FREE DRINK

- ・ノンアルコールスパークリングワイン(お一人様一杯)
- ・ウーロン茶 ・信州100%りんごジュース
- ・ジンジャーエール

GRADE UP OPTION



★ +¥2,000 メイン料理を「黒毛和牛サーロインのグリル」に変更

■ +¥1,000 ワイン(赤・白)を追加

■ +¥1,500 長野県産ワイン(赤・白)を追加

※消費税・サービス料・室料が含まれます

※消費税・サービス料・室料が含まれます ※ランチタイムでもご利用いただけます

OPTION オプション(消費税込)

- HEIGORO焼き菓子…………… ¥1,400~
- 集合写真…………… ¥33,000~
- 各種装花・花束…………… ¥3,300~



建築
100
周年

2025年、藤屋御本陳は建築100周年を迎えます。

古代ローマ様式の荘厳な柱とアールデコの優雅な空間が広がる館内は、まるで時間が止まったかのよう。

扉を開けば、職人の魂が宿る緻密な意匠が広がり、ゆったりと時間がほどけていきます。

100年の歴史が薫るこの場所で、最上の料理とおもてなしを心ゆくまでご堪能ください。

(2025年12月末まで「御本陳藤屋ホテル」の設計図も展示しております)



1F | THE SALON

ザ・サロン / 15~22名様



2F | THE SANDOH

ザ・サンドウ / 20~40名様



3F | THE GRAND HALL TAIKYOKU

ザ・グランドホールタイキョク / 30~100名様

■ 当館挙式特典『プレミアムカード』をお持ちのお客様には素敵な特典がございます

※ご予約時にお申し出ください。※2025夏プラン全てが対象となります。※他のサービスとの併用はできません。

■ 食材の入荷状況等により、お料理内容が変更になる場合もございます。

■ お車でお越しの場合は提携駐車場 「表参道もんぜん駐車場」をご利用いただき駐車券をお持ちください。

THE FUJIYA GOHONJIN
SINCE 1648 NIPPON

THE FUJIYA GOHONJIN

〒380-0841 長野県長野市大門町80 thefujiyagohonjin.com

■ お問い合わせ TEL 026-232-1261 (10:00~19:00)

