

秋

宴会プラン

THE FUJIYA GOHONJIN PARTY PLAN



2025.9.8 - 11.25

一年の中でも特にご好評の実りの季節に、藤屋で心に残るご宴会を。
旬の食材を丁寧に組み合わせたシェフ渾身のお料理で、秋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 季節のお椀
- 魚料理 金目鯛の松笠焼き
- 肉料理 信州牛サーロインの網焼き 醤油豆のソース
- 御飯物 千曲川サーモンのお茶漬け
- 御菓子 韃靼そばのパンナコッタ 小布施栗のくりきんとん
・・・
お茶

PREMIUM COURSE

¥12,000

- Appetizer* 木島平産信州大王イワナのセミクルード
中トロのマリネ アーモンドパルサミコ
帆立貝と根セロリのクレマ ゴールデンキャビア
- Hot Appetizer* オマール海老の藤屋オリジナル七味焼き
信州産茸のフリットとリゾット添え
- Fish* 平目のロースト ブールブランソース
- Meat* 信州牛サーロインの網焼き ポルチーニソース
- Dessert* 韃靼そばのパンナコッタ 小布施栗のくりきんとん
・・・
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）】

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)
- 信州産ウイスキー
- スコットランド産ウイスキー
- 信州産日本酒
- 信州産芋焼酎
- 信州産米焼酎
- 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

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)
- チョイスドリンク 4種★
(右記からお選びください)
- 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
- ・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)

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 (ノンアルコールに変更可)
- ・+¥500 ... ノンアルコールビールを追加



FUJIYA COURSE

¥9,000

Appetizer

鮪のセミクルード トラバナーゼ
地茸のコンソメスープ

Hot Appetizer

徳島阿波尾鶏と根菜のリゾット

Fish

甘鯛のクロッカント 蕪のナーージュ

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル
ポルチーニソース

Dessert

シャインマスカットと
リコッタのパヴロヴァ

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



AUTUMN COURSE

¥6,500

Appetizer

炙り鯉の薫焼き トラバナーゼ
地茸のコンソメスープ

Pasta

本日のパスタ

Fish

甘鯛のクロッカント 蕪のナーージュ

Meat

信州米豚のロースト
バルサミコリヨネーズソース

Dessert

マロンパイ 蕎麦のジェラート

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]

Appetizer 前菜3種盛り合わせ

Pasta 本日のパスタ

★Main 福味鶏の香草パン粉焼き

Dessert プドウとハケ岳ヨーグルトの
パンナコッタ

パンとコーヒー

FREE DRINK ★ -----

・乾杯用ノンアルコールスパークリングワイン
(お一人様一杯)

・信州100%りんごジュース

・ジンジャーエール ・ウーロン茶

GRADE UP OPTION -----

★+¥2,000 … メイン料理を以下に変更
「黒毛和牛サーロインのグリル」

★+¥1,000 … ワイン(赤・白)を追加

★+¥1,500 … 長野県産ワイン(赤・白)を追加



※15名様~承ります(2時間制)
※消費税・サービス料・室料が含まれます

OPTION オプション (消費税込)

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



建築
100
周年

2025年、藤屋御本陳は建築100周年。
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こけていきます。
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秋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 [P]「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

〒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)

