

平日特典

## 乾杯ドリンク プレゼント

【ご宴会日】忘新年会プラン期間中の月曜日～木曜日(祝日は除く)

【ご予約条件】8,000円以上のコース + フリードリンクプラン

※お一人様につき一杯、ご予約人数分をご用意いたします。  
※ご予約時に特典利用の旨をお申し付けください。

## BANQUET HALL 【会場のご案内】

※少人数の場合もお気軽にご相談ください



THE SALON  
1F ザ・サロン  
■ 12～22名様



THE SANDOH  
2F ザ・サンドウ  
■ 12～35名様



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

## LUNCH PLAN 【ランチプラン】

※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・ランチプラン ¥5,000

- Appetizer** ・信州サーモンの薫焼き  
・信州ハーフ鶏のロースト 季節野菜のキッシュ 生ハム添え
- Pasta** フジッリ 魚介のラグー トマトソース
- Main** 国産豚肩ロースのロースト マスタードソース
- Dessert** カッサータ



\*パンとコーヒーが付きます。 \*写真はイメージです。  
\*フリードリンクの詳細についてはウェブをご覧ください。

## OPTION 【オプション】

※消費税込

- HEIGORO焼き菓子 ¥1,300～ … お土産にご利用いただけます
- 集合写真撮影 ¥33,000～ … 思い出に残る一枚を撮影いたします
- 各種装花・花束 ¥3,300～ … ご希望に合わせてアレンジいたします



### 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。 ※2022-23忘新年会プラン全てが対象となります。 ※他の特典等との併用はできません。

- ◇ 当館では、お客様および関係者の健康・安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底しております。
- ◇ 食材の入荷状況等により、お料理内容が変更になる場合がございます。

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

TEL 026-232-1261 (10:00～19:00)

P…表参道もんぜん駐車場(3時間のサービス券をご用意しております)

<https://www.thefujiyagohonjin.com>



2022 YEAR END & 2023 NEW YEAR

# 忘・新年会プラン

Party Plan



2022  
11.28  
▼  
2023  
3.5

THE FUJIYA GOHONJIN

ザ・フジヤ ゴホンジン 〒380-0841 長野県長野市大門町80 TEL 026-232-1261



## STANDARD ¥6,500

- Appetizer* 平目と甲烏賊の昆布酢  
季節野菜のインサラータ
- Hot Appetizer* 真鱈のフリット 百合根のピュレ  
24ヶ月熟成ハモン・セラーノ
- Pasta* ペンネ ポロネーゼ
- Fish* 甘鯛のクロッカント  
牛蒡のピュレ ブールブランソース
- Meat* 信州米豚のグリル 熟成バルサミコ
- Dessert* ハヶ岳生乳ヨーグルトのパンナコッタ  
冬の柑橘マリネ



## FUJIYA ¥8,000

- Appetizer* 平目と甲烏賊の昆布酢  
季節野菜のインサラータ
- Hot Appetizer* 真鱈のフリット 百合根のピュレ  
24ヶ月熟成ハモン・セラーノ
- Pasta* オレキエッタ サルシッチャと  
サボイキャベツのトマトソース
- Fish* 甘鯛のクロッカント  
牛蒡のピュレ ブールブランソース
- Meat* 国産牛フィレ肉のグリル  
マデラワインソース
- Dessert* ハヶ岳生乳ヨーグルトのパンナコッタ  
冬の柑橘マリネ



## SUPERIOR ¥10,000

- Appetizer* ・甘海老と甲烏賊のインサラータ  
サルディーニャ産カラスミ  
・鮪のセミクルード  
コラトゥーラのサルサと根セロリ
- Hot Appetizer* 帆立貝のフリット  
24ヶ月熟成ハモン・セラーノ  
蕪のソース
- Risotto* イベリコ豚ほほ肉のマルサラワイン煮込み  
ポルチーニ茸のリゾット
- Fish* 金目鯛のポワレ  
金柑のブルノワゼットソース
- Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル  
赤ワインソース
- Dessert* 大粒苺のマリネ  
タヒチバナラのジェラート  
柚子の香り



## PREMIUM ¥12,000

- Appetizer* ・甘海老と甲烏賊のインサラータ  
サルディーニャ産カラスミ  
・鮪のセミクルード  
コラトゥーラのサルサと根セロリ
- Hot Appetizer* 帆立貝のフリット  
24ヶ月熟成ハモン・セラーノ  
蕪のソース
- Risotto* イベリコ豚ほほ肉の  
マルサラワイン煮込み  
ポルチーニ茸のリゾット
- Fish* オマール海老と金目鯛のロースト  
アメリカーナソース
- Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル  
赤ワインソース
- Dessert* ミツレフォーリエ チョコラート

\*全てのコースにはパンとコーヒーが付きます。 \*価格には、消費税・室料・サービス料が含まれます。

## 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4種\*

### ¥2,500 フジヤセレクション

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）、  
ソフトドリンク3種\*

### ¥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・ウオッカ）、  
ソフトドリンク3種\*

### ¥1,500 ライトプラン

ビール、オレンジジュース、ウーロン茶、  
ジンジャーエール

### Select Drink \*は下記よりお選びください

#### ■カクテル

- ・ジン
- ・カシス
- ・カンパリ
- ・ピーチ
- ・ウオッカ

#### ■ソフトドリンク

- ・おすすめのノンアルコールカクテル
- ・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
- ・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  
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

## Christmas Dessert

### クリスマス特製デザート



12月  
限定

### GRADE UP + ¥300

¥6,500～¥10,000コースのデザートに  
華やかなクリスマスデザートに差し替え可能です