

平日特典

乾杯ドリンク プレゼント

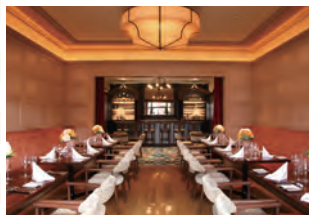
【ご宴会日】忘新年会プラン期間中の月曜日～木曜日(祝日は除く)

【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 ボロネーゼ
- 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 ・ぶどうジュース
・りんごジュース ・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