



THE FUJIYA GOHONJIN  
PARTY PLAN  
2024.6.3 ▶ 9.8

夏  
Summer

暑い夏をもっと楽しめる、季節限定の宴会プランです。  
暑気払いや同窓会、記念パーティーなど、どんなシーンでもご利用いただけます。

**PREMIUM**  
Course  
¥10,000

- APPETIZER**  
旬の魚介の前菜  
イサキの炙りと甘海老 / 真蛸とフルーツマト  
トウモロコシの冷製スープ
- HOT APPETIZER**  
鮑のリゾット フェンネルと肝のソース
- FISH**  
太刀魚のロースト  
アンチョビとレモンのソース
- MEAT**  
黒毛和牛サーロインのグリル  
マルサラワインソース
- DESSERT**  
静岡県産クラウンメロンと  
フロマージュブランのジェラート



**FUJIYA**  
Course  
¥8,500

- APPETIZER**  
メカジキとブッラータチーズのカプレーゼ  
枝豆の冷製スープと共に
- HOT APPETIZER**  
甘鯛のクロッカント  
紫米のリゾットとサルディーニャ産カラスミ
- FISH**  
本日鮮魚のソテー パプリカソース
- MEAT**  
黒毛和牛サーロインのグリル  
マルサラワインソース
- DESSERT**  
ジャスミンのパナコッタ  
トロピカルフルーツとマンゴーのジェラート



**SUMMER**  
Course  
¥6,500

- APPETIZER**  
メカジキとブッラータチーズのカプレーゼ  
枝豆の冷製スープと共に
- PASTA**  
本日のパスタ
- FISH**  
本日鮮魚のソテー パプリカソース
- MEAT**  
国産豚のロースト  
バルサミコリヨネーズソース
- DESSERT**  
すいかと杏仁のパナコッタ



Special  
【シェフのお任せ厳選コース】 ¥12,000~

ご予約日に合わせておすすめ食材を厳選いたしますので  
内容は当館シェフお任せとなります



- \*価格には消費税・サービス料・室料が含まれます。
- \*全てのコースにパンとコーヒーが付きます。
- \*食材の入荷状況により内容が異なる場合もございます。
- \*写真は全てイメージです。

# BANQUET HALL



## 1F THE SALON

ザ・サロン | 15~22名様



## 2F THE SANDOH

ザ・サンドウ | 22~40名様



## 3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

ザ・グランドホールタイキョク | 30~80名様

## FREE DRINK PLAN

【2時間飲み放題プラン (税・サ・室料込)】

### ¥3,500 〈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  
信州産ウイスキー、カクテル、ノンアルコールビール、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

### ¥3,000 〈プライムセレクション〉

ビール、チョイスドリンク4種\*、ノンアルコールビール、ウーロン茶  
信州りんごジュース、ジンジャーエール

### ¥2,500 〈フジヤセレクション〉

ビール、チョイスドリンク3種\*、ノンアルコールビール、ウーロン茶  
信州りんごジュース、ジンジャーエール

### ¥2,000 〈スタンダードプラン A〉

ビール、ワイン(赤・白)  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

### ¥2,000 〈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・カンパリ)  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

### + ¥500 〈グレードアップオプション〉

乾杯用スパークリングワイン または  
乾杯用ノンアルコールスパークリングワイン

### CHOICE DRINK \*のチョイスドリンクはこちらから

- \* ワイン(赤・白) \* 日本酒 \* 芋焼酎 \* ハイボール
- \* カクテル(カクテル3種+ノンアルコールカクテル2種)

## LUNCH PLAN

¥5,500 (税・サ・室料込)

会議付ランチ会や旅行中のご会食におすすめのプランです  
(15名様〜 / 2F・3F限定)

### ■ メニュー (一例)

- APPETIZER 鮮魚と季節野菜のインサラータ  
国産鶏のロースト / 夏野菜のキッシュと生ハム
- PASTA 本日のパスタ
- MAIN 国産豚の香草グリル 夏野菜添え ★
- DESSERT 本日のデザート



★ メインは +2,000円で黒毛和牛サーロインのグリルに変更可  
※ パンとコーヒーが付きます

### ■ ノンアルコールフリードリンクメニュー

- ・ノンアルコールスパークリングワイン(おひとり様につき一杯)
- ・オレンジジュース ・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〉

- + ¥1,000 … ワイン(赤・白)を追加
- + ¥1,500 … 長野県産ワイン(赤・白)を追加

## OPTION (オプション / 消費税込)

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

### ◇ 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。※2024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。

- ◇ 当館では、お客様および関係者の健康・安全を第一に考え、引き続き感染症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。



P: 提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」



THE FUJIYA GOHONJIN

ザ・フジヤゴホンジン 〒380-0841 長野県長野市大門町80

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

