

THE FUJIYA GOHONJIN
PARTY PLAN 2022

7.1 ▶ 9.4



冷たいビールが一層おいしく感じる季節“ちょっと特別な夏”にしませんか
どんなシーンにも使いやすいプランをご用意いたしました

PREMIUM COURSE
¥8,000

- Appetizer*
旬の魚介と黒米のインサラータ
フェンネルのクレマ
- Hot Appetizer*
天使海老のソテー パプリカのサルサ
- Pasta*
オレキエッテ 真田丸地鶏のラグーソース
- Fish*
鮮魚のポワレ アンチョビレモンバターソース
- Meat*
黒毛和牛サーロインのグリル
熟成バルサミコと焼き茄子のピュレ
- Dessert*
マンゴープリン
ココナッツジェラートとマンゴーのマリネ



STANDARD COURSE
¥6,500

- Appetizer*
旬の魚介と黒米のインサラータ
フェンネルのクレマ
- Hot Appetizer*
穴子のフリット 茄子のピュレ
パルマ産生ハム添え
- Pasta*
ペンネ 完熟トマトのアマトリチャーナ
- Fish*
鮮魚のポワレ アンチョビレモンバターソース
- Meat*
信州米豚のロースト
山椒と赤ワインヴィネガーのソース
- Dessert*
ジャスミンのパナコッタ
エキゾチックフルーツのジェラート



SUMMER COURSE
¥5,000

- Appetizer*
信州サーモンのマリネ
季節野菜のサラダ仕立て
- Hot Appetizer*
穴子のフリット 茄子のピュレ
パルマ産生ハム添え
- Pasta*
フジッリ ボロネーゼ
- Main*
信州ハーブ鶏のロースト
ハーブマスタードソース
- Dessert*
ココナッツのパナコッタ
西瓜のマリネとミントのゼリー



Special
Course

特別なご宴会におすすめ
シェフのお任せ厳選コース
¥10,000～

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



Special
Dessert

より贅沢に!より夏らしく!
**静岡県産クラウンメロンとココナッツのパナコッタ
タヒチ産バニラのジェラート添え**

+¥500

全コースのデザートをし差し替え可能です



FREE DRINK PLAN 2時間飲み放題(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、信州産ウイスキー、
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)、
季節のノンアルコールカクテル、ウーロン茶、ジンジャーエール

¥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・ウォッカ)、
季節のノンアルコールカクテル、ウーロン茶、ジンジャーエール

¥1,500
ライトプラン

ビール、
季節のノンアルコールカクテル、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 ・ウォッカ

ソフトドリンク

・季節のノンアルコールカクテル
・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
・グレープフルーツジュース
・ジンジャーエール

GRADE UP OPTION

グレードアップオプション

+ ¥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

LUNCH PLAN ノンアルコールフリードリンク付ランチプラン(消費税・室料・サービス料込)

FUJIYA PLAN ¥4,500 (2F・3F限定 / 12名様〜)

■ メニュー例

Appetizer 夏野菜とベーコンのキッシュ

季節野菜のサラダとパルマ産生ハム

Pasta フジッリ 魚介とトマトのラグーソース

Main 信州ハーブ鶏のロースト ハーブマスタードソース

Dessert 本日のデザート

■ ノンアルコールフリードリンク

・ノンアルコールスパークリングワイン(おひとり様一杯)

・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・ジンジャーエール

■ ドリンク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



BANQUET HALL

新型コロナウイルス感染拡大対策のため、各会場、少人数様でご利用いただけます。お気軽にご相談ください。



1F THE SALON

ザ・サロン

[12~22名様]



2F THE SANDOH

ザ・サンドウ

[12~35名様]



3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

ザ・グランドホールタイキョク

[30~80名様]

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 ¥27,500〜 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夏プラン全てが対象となります。※他の特典など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。

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) <https://www.thefujiyagohonjin.com>



P: 提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」

ご宴席ご利用で3時間のサービス券をご用意しております