

THE FUJIYA GOHONJIN

「2012 SPRING」



2F & 3F 限定 Plan

3/1~5/31



新しい季節の始まりにぴったりの春の宴会プランができました。
歓送迎会、各種ご会食・パーティーに。さまざまなシーンでご利用いただけます。
藤屋のスイーツをたっぷりお楽しみいただける、デザートbuffetもご用意しております!

お料理 + フリードリンク

好きなお料理とフリードリンクをお選びください。

2F THE SANDOH

着席 14~60 名様 / 立食 30~80 名様

3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

着席 40~100 名様 / 立食 80~150 名様

SPECIAL SPRING COURSE

¥8,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

新鮮魚介のマリネ バルセートヴィネガー風味

モッツアレラチーズと生ハム・旬フルーツ

豚ヒレ肉の低温ロースト

グリーンマスタードソース

子持ち白魚・桜海老のフリットとルッコラのサラダ

Hot Appetizer

フォアグラのソテー

パルメザンリゾット添え

Pasta

春野菜とシラス・カラスミのフィジリ

Fish

桜鯛と筍のソテー

アンチョビレモンバターソース

Main

黒毛和牛サーロインのグリル

ペッパーソルト・レモン添え

Dessert

完熟メロンのスープ ミルクジェラート

パンとコーヒー

SPRING COURSE

¥6,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

桜鯛のカルパッチョ

トラウトキャビア添え デイル風味

モッツアレラチーズと生ハム・旬のフルーツ

豚ヒレ肉の低温ロースト

グリーンマスタードソース

Hot Appetizer

季節の魚介のカルピオーネ

Pasta

桜海老と菜花のクリームソース カサレッチェ

Fish

桜鯛と筍のソテー

パセリとケッパーのソース

Main

イベリコ豚のグリル山菜添え

モデナ産熟成バルサミコソース

Dessert

赤い果実のマリネ バニラアイス

パンとコーヒー

STANDARD COURSE

¥4,500

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

桜鯛のカルパッチョ

トラウトキャビア添え デイル風味

豚ヒレ肉の低温ロースト

グリーンマスタードソース

Soup

大正海老のグリルと山菜のフリット

シチリア海塩とレモン

Pasta

アサリと春野菜のコンキリエ

Fish

鯖のソテー

ドライマトとケッパーの焦がしバターソース

Main

仔牛とモッツアレラチーズのオープン焼き

香草風味

Dessert

ティラミス

パンとコーヒー

※ ライトコース ¥3,000 (税・サ・部屋料込) の用意もございます。お気軽にお問い合わせください。

+ Option

■ オプションもご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

- 信州十割そば ¥500 (税サ込) 信州の清らかな水とこだわりの信濃町産のそば粉を使った十割蕎麦です。
- デザートbuffet ¥1,000 (税サ込) ~ 藤屋の美味しいスイーツをbuffetでお楽しみいただけます!
- 記念撮影(集合写真など) ¥15,750 ~ 専属のプロカメラマンが皆様の思い出にのこる一枚を撮影させていただきます。
- 花束 ¥3,150 ~ 信頼できるフローリストがご希望のイメージでお作りいたします。お世話になった方に。お祝いに。

■ このプランは2F・3F利用時にのみご利用いただけます。

※ お料理内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

※ 少人数様でのご利用の際は、離れ個室をご案内しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

■ プレミアムカードスプリングプラン限定特典

当館で挙式をされた「プレミアムカード」をお持ちのお客様へ、スプリングプラン限定特典のご案内です。

「2012 スプリングプラン」ご利用で、プラン価格より500円OFFにてご利用いただけます。

(ご予約時にお申し出いただき、当日ご提示をお願いしております)

裏面にbuffetのご案内がございます →



THE FUJIYA GOHONJIN

〒380-0841 長野市大門町80

宴会 お問い合わせ TEL.026-232-1261

HP; <http://www.thefujiyagohonjin.com>

「2012 SPRING」



2F & 3F 限定 Plan
3/1~5/31



新しい季節の始まりにぴったりの春の宴会プランができました。
歓送迎会、各種ご会食・パーティーに。さまざまなシーンでご利用いただけます。
藤屋のスイーツをたっぷりお楽しみいただける、デザートブッフェもご用意しております!

お料理 + フリードリンク

好きなお料理とフリードリンクをお選びください。

2F THE SANDOH

着席 14~60 名様 / 立食 30~80 名様

3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

着席 40~100 名様 / 立食 80~150 名様

STANDARD PLATE PLAN

¥4,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

本日の鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーソース
モッツアレラチーズとトマト・バジルのサラダ "カプレーゼ"
イタリアパルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ
季節の旬野菜のバーニャカウダ

Hot Appetizer

大正海老のグリル レモン添え
春野菜のミネストローネ

Risotto & Pasta

イタリア古米のパルミジャーノリゾット
魚介のトマト煮込みのフィジリ

Fish

カジキの香草パン粉オープン焼き

Meat

ディアボラ(鶏モモ肉のソテー 小悪魔風)
信州産ポークのグリル 赤ワインソース

Dessert

ティラミス
赤い果実のマリネ パニラアイス
パンとコーヒー

STANDARD BUFFET PLAN

¥4,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

クロスティニー2種
本日の鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーソース
モッツアレラチーズとトマト・バジルのサラダ "カプレーゼ"
イタリアパルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ
季節の旬野菜のバーニャカウダ

Hot Appetizer

シーザーサラダ
サルシッチャ クレモネーゼ
ピザマルゲリータ

Risotto & Pasta

イタリア古米のパルミジャーノリゾット
ペンネ ボロネーゼ

Fish

カジキの香草パン粉オープン焼き

Meat

仔羊もも肉のオープン焼き 香草風味 粒マスタード添え
信州産ポークのグリル 赤ワインソース

Dessert

ティラミス
赤い果実のマリネ パニラアイス
シュークリーム
コーヒー

※ブッフェプランは30名様以上より承っております ※スプリングブッフェプランもご用意しております(30名様~) ¥5,000/人(室料・消費税・サービス料込)

OPTION FOOD & DEMONSTRATION

信州ハーブ鶏のローストチキン 1羽(10~12人前) ¥3,740~ / デザートブッフェオプション ¥1,000/人~
(消費税・サービス料込)

+ FREEDRINK (2時間飲み放題)

■スタンダードドリンクプラン

- 1,000円 乾杯用ノンアルコールカクテル(お一人様1杯) + ウーロン茶、オレンジジュース、グアバジュース、ジンジャーエール
- 1,500円 ビール、ウーロン茶、グアバジュース、ジンジャーエール(ビールは赤白ワインに変更可能)
- 2,000円A ビール、赤白ワイン、ウーロン茶、グアバジュース、ジンジャーエール
- 2,000円B ビール、スパークリングカクテル(2種)、カクテル(ジン・カシス・カンパリ)、ノンアルコールカクテル、ウーロン茶、グアバジュース、ジンジャーエール
- 2,500円 ビール、赤白ワイン、日本酒、焼酎(芋・麦)、カクテル(ジン・カシス・カンパリ)、ウイスキー、ウーロン茶、グアバジュース、ジンジャーエール

■オプション

- 400円 乾杯ノンアルコールカクテル(お一人様1杯)
- 600円 乾杯スパークリングワイン(お一人様1杯)
- 1,100円 乾杯シャンパン(お一人様1杯)

※ソムリエとのご相談による、ワイン・地酒・焼酎などの追加又は変更など、お気軽にお問い合わせください。

裏面にコースのご案内がございます →