



乾杯シャンパンをサービスいたします

ご両家お顔合わせプランをご利用いただくご人数様分の乾杯用シャンパンをサービスさせていただきます

THE FUJIYA GOHONJINで

ご婚礼をご成約されたお客様に限り、お部屋代をサービスさせていただきます

THE FUJIYA GOHONJIN 和洋 ～ご両家お顔合わせプラン～

趣ある個室と心を尽くしたお料理で、ご両家の皆様が
なごやかに過ごしていただけるよう、お手伝いさせていただきます。

エントランスから長い廊下を進んだ先にある、日本庭園に囲まれた離れの個室【THE HONJIN】【AOGIRI「梧」】
かつてVIPルームとして使われていたこの個室は、福澤諭吉、伊藤博文など各界の著名人や地元の名士に
愛された特別な部屋。時の流れを感じながらご両家の大切な時間をごゆっくりお過ごしください。

1名10,000円

(お食事・消費税・サービス料込み)

※平日はランチタイム11:30~14:00、ディナータイム18:00~ / 土・日・祝はディナータイム19:00~のお時間の間に結納または会食スタート
お部屋の貸切りは、2時間半でお願いしております。

「・着付 ¥8,400~ ・卓上装花 ¥5,250~
「・ヘアメイク ¥4,200~ ・その他、記念写真、引出物のお手配も承っております。」

「イタリアンコースプラン」

Starter

季節のスターター

Appetizer

モッツアレラブッファラとフルーツマトのカプレーゼ
鮮魚のカルパッチョ トラウトキャビア添え

Hot Appetizer

フォアグラのソテー オレンジコンフィ添え バルサミコソース

Pasta

生ウニとあさりのスパゲティーニ

Fish Plate

活オマール海老の香草炭火焼

Meat Plate

国産黒毛和牛サーロインの炭火焼 フランス産トリュフソルト添え

Dessert

本日のデザート

Bread & Coffee

パンとコーヒー



和の趣きを感じていただけるコース料理

「ジャパニーズコースプラン」

Starter【先付け】

季節のお造り 山葵醤油

Appetizer【前菜】

雲丹のフラン カリフラワーのクリーム
蝦夷鮑のハーブバター焼き
信濃ユキマスのマリネ トラウトキャビアのヴァネグレット

Hot Appetizer【温前菜】

フォアグラのソテー じっくり煮込んだ大根添え

Soup【スープ・お椀】

冬葱のスープ 焼きズワイガニ添え

Fish【魚料理】

平目の信州雲丹味噌焼き

Meat【肉料理】

黒毛和牛サーロインのグリル 枯木柚子ポン酢

Dessert【デザート】

胡桃のピティビエ / 柚子シャーベット

Bread & Coffee

パンとコーヒー



※お料理内容は季節によって変更することがございます。
※お飲物は別途ご注文くださいませ。 ※写真はイメージです。

THE FUJIYA GOHONJIN

〒380-0841 長野市大門町80

お問合せ 宴会 TEL : 026-232-1261

■別途お部屋代として10,000円頂戴しております。(当館でご婚礼をご成約されたお客様に限り、お部屋代をサービスさせていただきます。)

■結納品は、お客様でご手配下さいませ様、お願い致します。 ■結納の取り扱いは、対応致しかねますので、ご了承下さいませ。

■事前に会場見学も可能です。お気軽にお問い合わせ下さい。 ■交通/上信越道長野ICから車15分、JR長野駅から徒歩15分