



期間
3/1~4/30
spring party plan

個室「春」プラン 個室

2F
THE SANDOH
Renewal Open
2月~

謝恩会・歓送迎会・お花見、ご会食などに

「ランチタイム限定個室プラン」も 3,000円〜をご用意しております。
詳しくはお問い合わせ下さいませ。

個室限定プラン

spring party course

「Spring コースプラン」

¥7,500

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様~

Assorted Appetizer Plate

日本海産本日鮮魚のカルパッチョトラウトキャビア添え

蓼科高原ポークフィレ肉と旬野菜のトンナータソース

カマンベールチーズと金柑ジャムのカナッペ

Pasta

春野菜とフレッシュトマトのカサレッチェ

Fish Plate

新潟産本日鮮魚のソテー

モデナ産熟成バルサミコとバジルのソース

Meat Plate

豪州産仔牛のミラノ風カツレツ レモン添え

Bread&Coffee

パンとコーヒー

Dessert

バナナコッタ 旬のフレッシュ苺ソース
(★苺のミルフィーユ)

spring party plate course

「大皿プラン」

¥6,500

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様~

Appetizer Cold

長野産旬野菜 パーニャカウダ

モッツアレラチーズと完熟トマト、バジル風味"カプレーゼ"

イタリア産生ハム・サラミの盛り合わせ

新潟産本日の鮮魚セミクルード 野菜とバルサミコのサルサ

魚介のマリネ バルセートヴィネグレット

Appetizer Hot

信州産山菜のフリットミスト

天使海老のグリル

Pasta

春野菜と蓼科高原ポークのコンキリエ

Main

新潟産桜鯛のソテー 梅肉のサルサ

安曇野鶏のソテー

グリーンマスタードとレモン添え

Bread&Coffee

パンとコーヒー

Dessert

バナナコッタ ストロベリーソース
苺のシュークリーム (★苺のタルト)

フリードリンク

ビール、赤白ワイン、ウーロン茶、グレープフルーツジュース、いちごのノンアルコールカクテル

ドリンクオプション

追加ドリンク

●+500円で日本酒・焼酎・カクテル
より2種類追加OK

乾杯酒 (お1人1杯)

●+300円 イチゴのスパークリング ノンアルコールカクテル
●+500円 スパークリングワイン ●+1,100円 シャンパン (モエ・エ・シャンドン)

その他オプション

デザートオプション

●+300円でストロベリーアイス追加
●+500円で★デザートにUPグレード

お花&お土産

●+500円でお1人様1輪 (ガーベラ or チューリップ) お帰りまでテーブルや会場に飾ることも可能
●花束 3,000円~ご予算に応じて承っております
●お土産に平五郎: 藤口ールを1本 1,050円にて承ります

■上記プランは、個室でのご利用のみとなります。(詳細はお問合せ下さい)
■スクリーン・プロジェクターもございます。
■その他オプションで装花・ギフト・記念写真も承っております。

※ご宴席時間は2時間までとさせていただきます。
※マイクは無料でご利用いただけます。(一部ご利用いただけない場合がございます)
※会食の他、会議・展示会・各種イベントでもご利用いただけます。
お気軽にお問合せ下さいませ。



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>