

THE FUJIYA GOHONJIN

2F & 3F 7~8月限定

個室「SUMMER PLAN」



2階 & 3階 限定 Plan (室料・消費税・サービス料込み)

暑気払いや同窓会、個人のご利用から会社のお集まりまで。
各種会食・パーティーにお気軽にご利用くださいませ!

お料理 + フリードリンク

●おすすめ: +500円 生ビール飲み放題 (ビール込みプランの場合)

下記より好きなお料理とフリードリンクをお選びくださいませ。ご自由に組み合わせさせていただきます。

2F THE SANDOH

着席 14~60名様 / 立食 25~80名様

3F THE GRANDHALL TAIKYOKU

着席 40~100名様 / 立食 80~150名様



¥6,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

平目のセミクルード
ソイジンジャーソース /
モツアレラチーズと
フルーツトマトのカプレーゼ /
蓼科高原豚のロースト粒マスタード添え

Hot Appetizer

愛知県産ウナギのソテー
熟成バルサミソース

Pasta

若鶏のラゲアアラビアータ ベンネ

Fish

日本海産真鯛のソテー ハーブソース

Meat

豪州産リブアイのグリル
クリスタルソルトとレモン

Dessert

サマーフルーツのマチエドニア

パンとコーヒー

¥5,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

蓼科高原豚のロースト
粒マスタード添え /
真鯛のセミクルード
ソイジンジャーソース /
季節野菜のパーニャカウダ

Hot Appetizer

穴子のフリット
赤玉ねぎのアグロドルチェ

Pasta

若鶏のラゲアアラビアータ ベンネ

Fish

ノルウェーサーモンのソテー
マントバソース

Meat

仔牛の香草パン粉オープン焼き

Dessert

グレープフルーツゼリーと
シトラスマリネ

パンとコーヒー

¥4,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

リコッタチーズとブルーベリー
のコンフィチュール /
真鯛のセミクルード
ソイジンジャーソース /
鶏もも肉の低温ロースト
グリーンマスタード添え

Hot Appetizer

穴子のフリット
赤玉ねぎのアグロドルチェ

Pasta

夏野菜のトマトソース ベンネ

Fish

ノルウェーサーモンのソテー
マントバソース

Meat

蓼科高原豚の香草グリル レモン添え

Dessert

パンナコッタ季節のフルーツソース

パンとコーヒー

大皿 ¥3,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

フォアグラのテリーヌ
リコッタチーズと季節のコンフィ添え /
季節野菜のミックスサラダ

Hot Appetizer

サルシッチャとマッシュポテト
粒マスタード

Pasta

地中海風魚介のトマト煮込みフィジリ
水菜添え

Fish

スズキのソテー 熟成バルサミソース

Meat

鶏もも肉のソテー
ローズマリー風味

Dessert

マンゴープリン /
本日のアイスクリーム or シャーベット

パンとコーヒー

ランチ ¥3,000 コース

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer (Salada) スモークサーモンとモツアレラチーズのサラダ
Half Soup 本日のスープ
Pasta 夏野菜のトマトソース ベンネ

Main 鶏もも肉のソテー ローズマリー風味
Dessert 本日のアイスクリーム or シャーベット
パンとコーヒー

+ FREEDRINK (2時間飲み放題)

- 1,500円 ビール、ウーロン茶、グアバジュース、ジンジャエール(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)、
グレープフルーツの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、ジンジャエール
- オプション
- 300円 乾杯ノンアルコールカクテル フレンチベリーレモネード(お一人様1杯)
- 500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)
- 500円 生ビール飲み放題 (瓶ビールから変更の場合)

■上記・裏面のお料理は、個室利用時のみお召し上がりいただけます。 ※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、ご予算に応じてアレンジいたします。

■当館THE BARでは二次会のご予約も承っております。

裏面もご覧下さい。 →

離れ個室 7~8月限定



個室「SUMMER MENU」

LUNCH & DINNER

ご接待やお祝いのお席、暑気払いなど各種ご会食にお気軽にご利用くださいませ。

平日 ランチタイム 11:30~14:00 / ディナータイム 18:00~

土・日・祝 ディナータイムのみ 19:00~

ドリンクオプション

- 300円 乾杯ノンアルコールカクテル フレンチベリーレモネード (お一人様1杯)
- 500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)

2F 離れ AOGIRI

着席 4~10名様: お部屋代 10,000円

1F 離れ THE HONJIN

着席 4~16名様: お部屋代 10,000円



¥10,000 コース

(消費税・サービス料込み)

Appetizer

姫サザエのハーブバター焼き /
モッツアレラチーズと
フルーツマトのカプレーゼ /
平目のセミクルード
ソイジンジャーソース /
穴子のフリット
赤玉ねぎのアグロドルチェ

Hot Appetizer

フォアグラのソテー
熟成バルサミコソース
オレンジコンフィ添え

Pasta

生うにのカッペリーニ

Fish

金目鯛のソテー
ロゼシャンパンのソース

Meat

和牛フィレ肉のステーキ
ペッパーソルト添え

Dessert

国産マンゴーとココナッツシャーベット

パンとコーヒー

¥8,000 コース

(消費税・サービス料込み)

Appetizer

穴子のフリット
赤玉ねぎのアグロドルチェ /
モッツアレラチーズと
フルーツマトのカプレーゼ /
真鯛のセミクルード
ソイジンジャーソース

Hot Appetizer

フォアグラのソテー
熟成バルサミコソース
オレンジコンフィ添え

Pasta

フレッシュマトのカッペリーニ

Fish

平目のソテー バジルソース

Meat

黒毛和牛サーロインのステーキ
赤ワインソース

Dessert

サマーベリーとマスカルポーネクリーム

パンとコーヒー

¥6,000

(消費税・サービス料込み)

Startar

フォアグラのテリーヌ

Appetizer

平目のセミクルード
ソイジンジャーソース /
モッツアレラチーズと
フルーツマトのカプレーゼ /
蓼科高原豚のロースト
粒マスタード添え

Hot Appetizer

愛知県産ウナギのソテー
熟成バルサミコソース

Pasta

若鶏のラグーアラビアータ ペンネ

Fish

日本海産真鯛のソテー ハーブソース

Meat

豪州産リブアイのグリル
クリスタルソルトとレモン

Dessert

サマーフルーツのマチェドニア

パンとコーヒー

¥5,000

(消費税・サービス料込み)

Startar

フォアグラのテリーヌ

Appetizer

蓼科高原豚のロースト
粒マスタード添え /
真鯛のセミクルード
ソイジンジャーソース /
季節野菜のバーニャカウダ

Hot Appetizer

穴子のフリット
赤玉ねぎのアグロドルチェ

Pasta

若鶏のラグーアラビアータ ペンネ

Fish

ノルウェーサーモンのソテー マントパソース

Meat

仔牛の香草パン粉オープン焼き

Dessert

グレープフルーツゼリーと
シトラスマリネ

パンとコーヒー

スタンダードコース ¥4,000
もごさいます。

ランチ ¥3,000 コース

(消費税・サービス料込み)

Startar

フォアグラのテリーヌ

Appetizer (Salada)

スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ

Half Soup

本日のスープ

Pasta

夏野菜のトマトソース ペンネ

Main

鶏もも肉のソテー ローズマリー風味

Dessert

本日のアイスクリームorシャーベット パンとコーヒー

※お飲み物は別途、当日メニューよりお選び下さいませ。

※離れ「AOGIRI」「THE HONJIN」は、別途お部屋代 10,000円を頂戴いたします。

※オプション「平五郎 藤ロール」1,050円(水曜定休)、花束・卓上アレンジメント: 3,150円~ご予算に応じて承っております。

※お部屋のご利用は2時間までとさせていただきます。

裏面もご覧下さい。 →