

THE FUJIYA GOHONJIN
2010

個室「秋」プラン

期間：9/1～11/14

秋の味覚を満喫できる10名様～の個室限定フリードリンク付プランです。
少人数様から、立食150名様、着席100名様まで可能なバンケットがございます。
各種会食、歓送迎会、表彰式など様々なシーンでお使いくださいませ。

50名様以上のご利用特典として乾杯酒（スパークリングワイン）をサービスいたします

10/4～10/29の平日のみ、2階・3階宴会場限定のシーフードフェスタを開催します。

レストランで好評をいただいたシーフードフェスタが、宴会プランにも登場いたします！

当館の独自ルートで仕入れる新鮮でおいしい新潟産の魚介を使ったお一人様7,000円の飲み放題付プランです。

期間限定のおいしさをお楽しみくださいませ。（詳細はHPにてお知らせいたします）

Special party course

秋のスペシャルコースプラン

¥8,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様～

ビール・赤白ワイン・ソフト3種
(ウーロン茶・りんご・ぶどう)

(日本酒・焼酎・秋のカクテル・ウイスキー)
+500円で追加可能

----- Appetizer Cold -----

日本海産本日鮮魚のセミクルード ソイジンジャーソース
信州産フルーツマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ 生ハム添え

秋茄子と秋刀魚のグリルマリネ
信州産厳選野菜のバーニャカウダ

----- Appetizer Hot -----

フォアグラのソテーと秋野菜のグリル
スペシャルバルサミコソース

----- Risotto -----

リゾットレビジャーノ トマトソース

----- Pasta -----

海老クリームソースのファルファッレ オレンジオイル

----- Fish Plate -----

日本海産 鮮魚のソテー 信州産キノコと焦がしバターソース

----- Meat Plate -----

豪州産牛のリブアイステーキ グリーンマスタード添え

----- Dessert -----

トルタカスターニャ

栗のトルタ

マロングラッセのアイスクリーム

----- Bread&Coffee -----

パンとコーヒー

party course

コースプラン

¥6,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様～

ビール・赤白ワイン・ソフト3種
(ウーロン茶・りんご・ぶどう)

(日本酒・焼酎・秋のカクテル・ウイスキー)
+500円で追加可能

----- Appetizer Cold -----

信州産フルーツマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ 生ハム添え

日本海産本日鮮魚のセミクルード ソイジンジャーソース
秋茄子と秋刀魚のグリルマリネ

----- Appetizer Hot -----

信州産地キノコのフリットミスト

----- Pasta -----

ボロネーズソースのペンネ

----- Fish Plate -----

本日鮮魚のソテー スペシャルバルサミコソース

----- Meat Plate -----

蓼科高原ポークのグリル 粒マスタードとレモン添え

----- Dessert -----

信州産まるごと巨峰とジュレ

----- Bread&Coffee -----

パンとコーヒー

party plate or Buffet course

大皿・ブッフェプラン

¥6,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
大皿 10名様～
ブッフェ 25名様～

ビール・赤白ワイン・日本酒・焼酎
・秋のカクテル・ウイスキー

ソフト3種 (ウーロン茶・りんご・ぶどう)

----- Appetizer Cold -----

日本海産鮮魚のセミクルード ソイジンジャーソース
信州産フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
信州産厳選野菜のグリルマリネ バルサミコ風味

----- Appetizer Hot -----

秋茄子とトマトのグラタン仕立て
秋刀魚と松の実・レーズンのオープン焼き シチリア風

----- Pasta -----

信州産キノコのクリームソース フィジリ

----- Fish Plate -----

ノルウェーサーモンのソテー スキャリオンソース

----- Meat Plate -----

蓼科高原ポークのグリル 粒マスタードとレモン添え

----- Dessert -----

マロングラッセアイス

信州巨峰ジュレ

----- Bread&Coffee -----

パンとコーヒー

乾杯酒オプション (お1人様1杯)

スパークリングワイン + 500円
シャンパン + 1,100円

デザートオプション +1,000円でデザートブッフェにグレードアップできます。

デザートブッフェで大満足のデザートタイムをお楽しみくださいませ。

お申し込みいただいたプランのデザートプラス下記のデザート

(モンブラン、ガトーショコラ、パンナコッタりんごのソース、
スイートポテト、ぶどうシャーベット)



■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、マイクは無料でご利用いただけます。

■その他オプションで花束3,150円～・ギフト・記念写真も承っております。

■お料理内容は食材の都合により一部変更することがございます。

※ご宴席時間は2時間までとさせていただきます。

※お土産に平五郎・藤口ロールを1本1,050円にて承ります。(水曜定休)

※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。

お気軽にお問合せくださいませ。