

THE FUJIYA GOHONJIN

「2012 ウィンタープラン」



2F & 3F 限定 Plan

2/1~2/29



寒さにも負けないおもてなしで、心温めてくれるウィンタープランをご用意いたしました。美味しいお料理と大正ロマン薫るモダンな空間で、ごゆっくりとお過ごしいただきませ。

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。

「大皿スタイル」でもご用意可能です。お気軽にお問い合わせくださいませ。

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 WINTER COURSE

¥8,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

大正海老のグリル シチリア海塩とレモン

完熟トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

日本海産鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーソース

季節野菜のバーニャカウダ

Hot Appetizer

フォアグラのソテー 煮蕪添え
熟成バルサミコソース

Pasta

自家製サルシッチャのクリームソース
カサレッチェ

Fish

平目と帆立貝のソテー
ハーブソース

Meat

黒毛和牛サーロインのステーキ
フランス産トリュフソルト添え

Dessert

苺とマスカルポーネクリーム

パンとコーヒー

WINTER COURSE

¥6,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

完熟トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

日本海産鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーソース

信州産豚ヒレ肉のロースト
トンナータソース

Hot Appetizer

フォアグラのソテー 煮蕪添え
熟成バルサミコソース

Pasta

地中海風魚介のトマト煮込みソース
フィジリ 水菜添え

Fish

スズキとじゃが芋のロースト
レモンとクリスタルソルト添え

Meat

豪州産リブアイのステーキ
ペッパーソルト

Dessert

信州産リンゴのマチェドニア

パンとコーヒー

STANDARD COURSE

¥4,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

完熟トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

日本海産鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーソース

季節野菜のバーニャカウダ

Soup

本日のスープ

Pasta

リゾットパルミジャーノ

Fish

ノルウェーサーモンのソテー
パセリとケッパーのソース

Meat

信州産豚肩ロースのグリル
粒マスタード添え

Dessert

パンナコッタ 季節のフルーツソース

パンとコーヒー

LIGHT COURSE

¥3,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

パルマ産生ハムと
モッツアレラチーズのサラダ

Soup

本日のスープ

Pasta

地中海風魚介のトマト煮込みソース
ペンネ 水菜添え

Main

信州産豚肩ロースのグリル
レモンと粒マスタード添え

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)

■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

- 300円 乾杯ノンアルコールカクテル(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)
- 500円 生ビール(上記プランに生ビールを追加させていただきます)
- 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>

THE FUJIYA GOHONJIN

「2012 ウィンタープラン」



2F & 3F 限定 Plan

2/1~2/29

寒さにも負けないおもてなしで、心温めてくれるウィンタープランをご用意いたしました。美味しいお料理と大正ロマン薫るモダンな空間で、ごゆっくりとお過ごしくだけさいませ。

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。

「大皿スタイル」でもご用意可能でございます。お気軽にお問い合わせくださいませ。

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 BUFFET ¥5,000

(室料・消費税・サービス料込み)

Appetizer

モッツアレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ
日本海産鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーソース
季節野菜のバーニャカウダ
天使海老のレモン風味
鶏ムネ肉の低温ローストサラダ仕立て グリーンマスタードソース
生ハム・モルタデラ・イタリアンサラミの盛り合わせ グリッシーニ添え

Hot Appetizer

帆立貝のグリル サルサヴェルデ
茄子のミートグラタン ボローニャ風

Risotto & Pasta

パルミジャーノリゾット
地中海風魚介のトマト煮込みソース フィジリ

Soup

オニオンスープ

Fish

ノルウェーサーモンのソテー パセリとケッパーのソース
鮮魚のソテー 本日のスタイル

Meat

鶏モモ肉の香草ロースト
信州産 豚肩ロースのグリル 粒マスタードとレモン
季節の温野菜盛り合わせ 5種

Dessert

ティラミス
クラシック ガトーショコラ
二色のグレープフルーツゼリー
パンナコッタ キャラメルソース
ミント風味のフルーツカクテル

パンとコーヒー

※ブッフェプランは30名様以上より承っております

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~ / 黒毛和牛のローストビーフ(40~50人前) ¥67,000~
(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

- 300円 乾杯ノンアルコールカクテル(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)
- 500円 生ビール(上記プランに生ビールを追加させていただきます)
- 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。

■上記・裏面のお料理は、個室利用時にのみお召し上がりいただけます。 ■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。

裏面にコース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>