

THE FUJIYA GOHONJIN

忘年会プラン

11/16~12/31

小規模の宴席から、着席 100 名様までの大きなパーティーまで、
期間限定「ご利用時間 2 時間半」でお楽しみ頂けます。

忘年会から各種パーティー・歓送迎会・同窓会など様々なシーンでご利用下さいませ。

下記以外にも、ご予算に応じたアレンジもいたします。もちろんブッフェ料理のご用意もございます。
お気軽にお問い合わせくださいませ。

スペシャルコースプラン

¥11,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様~

乾杯酒：モエ・エ・シャンドン
ビール、赤白ワイン、日本酒、
カクテル 2 種（ジントニック・カシス）ソフトドリンク 3 種

Appetizer

バンデ産鴨胸肉低温ロースト シードルヴィネガーソース

信州サーモンの瞬間燻製 根菜のサラダ添え

季節のフルーツと生ハム モッツアレラチーズ

大正海老の炭火焼 レモン添え

Pasta

自家製ソーセージとチリメンキャベツの
カサレツェ クリームソース

Fish Plate

真鯛のグリルとマッシュポテト ルッコラサラダ・レモン添え

Meat Plate

黒毛和牛ロース肉の炭火焼き
モデナ産熟成バルサミコソース

Bread&Coffee

パンとコーヒー

Dessert

洋梨の白ワインコンポート

スタンダードコースプラン

¥8,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様~

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール、赤白ワイン・ソフトドリンク 3 種
ワインは日本酒・焼酎に変更可能 (+500 円で追加)

Appetizer

本日の鮮魚のカルパッチョ トラウトキャビア添え

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"

豚フィレ肉のトンナータソース

Pasta

地中海風魚介のラグー 水菜のフジッリ

Fish Plate

スズキのソテーカポナータ添え

Meat Plate

蓼科高原ポークのグリル 赤ワインソース

Bread&Coffee

パンとコーヒー

Dessert

マCHEDニア
~季節のフルーツマリネ~

大皿プラン

¥8,000

<税・サ・室料込み、フリードリンクつき>
10名様~

乾杯酒：スパークリングワイン
ビール、赤白ワイン、日本酒、
カクテル 2 種（ジントニック・カシス）ソフトドリンク 3 種

Appetizer Cold

・モッツアレラチーズとトマト、バジルのサラダ"カプレーゼ"

・イタリア産生ハム サラミの盛り合わせ

・長野産 季節の旬野菜 パーニャカウダ

・新潟直送本日の鮮魚のカルパッチョ ジンジャーソース

・厳選長野地野菜のグリルマリネ

Appetizer Hot

・サルシッチャ

・新潟産魚介のフリット レモン添え

Pasta

・バルミジャーノ風味リゾット

・本日のパスタ

Main

・ノルウェーサーモンのソテー スキャリオンソース

・グリルした蓼科高原豚の肩ロース

ハチミツとマスタードのソース

Bread&Coffee

パンとコーヒー

Dessert

・和菓のクレーミープリン

・季節のシャーベット

※ドリンクは、追加・変更も可能ですので、お気軽にお問い合わせくださいませ。

※お料理内容は場合によって一部変更することがございます。詳細はお問い合わせ下さいませ。

★A,B,C・・・卓番のご用意がございます。 ★ビンゴゲームをお貸しいたします。(カードのご用意はございません) ★クリスマスのBGMをご用意しております。お気軽にお申し付けくださいませ。

■上記コースは、個室でのご利用のみとなります。(詳細はお問合せ下さい)

■室料込みは上記プランのみの適用となります。

■その他オプションで装花・花束・ギフトも承っております。

※ご利用時間は、11:30~22:00までの間の2時間半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。

お気軽にお問い合わせ下さいませ。



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>