

THE FUJIYA GOHONJIN
SUMMER PLAN



個室サマープラン

暑気払い・同窓会・各種ご会食などに

期間：6/16～8/31

お料理+お飲み物+お部屋代で、お一人様5,500円～の個室サマープラン

+500円で“プレミアムモルツ”生ビール飲み放題に!!
+500円でビール or 赤白ワイン追加 / +500円で日本酒・焼酎・カクテル3種追加
デザートも充実のアップグレードあります。

party course 1

夏のコースプラン 1

¥5,500

10名様～
＜フリードリンクつき＞

ビールまたは赤白ワイン、
ウーロン茶、パインアップルジュース、ジンジャエール

Appetizer

日本海産 本日鮮魚のカルパッチョ
ソイジンジャーソース

パルマ産生ハムとモッツァレラチーズ
リーフのサラダ

Pasta

蓼科高原豚のラグー トマトソース コンキリエ

Fish

日本海産 本日鮮魚のソテー
アンチョビとレモンバターソース

Meat

信州ハーブ鶏の香草焼き 粒マスタード添え

Dessert

メロンのシャーベット シャンパンジュレ

★マスカルポーネアイス
アメリカンチェリー添え or サマーベリー添え

Bread & Coffee

パンとコーヒー

party course 2

夏のコースプラン 2

¥7,500

10名様～
＜フリードリンクつき＞

ビール、赤白ワイン、
ウーロン茶、パインアップルジュース、ジンジャエール

Appetizer

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 厳選野菜のバーニャカウダ

生ハムムースのクロスティーニ

Appetizer Hot

スカモルツァ・アフミカータチーズのソテー 生ハム添え

Pasta

ボロネーズソースのカサレッチェ

Fish

日本海産 本日鮮魚のソテー 夏野菜とバルサミコのサルサ

Meat

豪州産 牛リブアイステーキの炭火焼き ベッパーソルト添え

Dessert

サマーフルーツのマCHEDニア

★ 完熟メロンとミルクジェラート or ビーチメルバ

Bread & Coffee

パンとコーヒー

party plate

夏の大皿プラン

¥5,500

10名様～
＜フリードリンクつき＞

ビール、赤白ワイン、
ウーロン茶、パインアップルジュース、ジンジャエール

Appetizer

信州産フルーツマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

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 厳選野菜のバーニャカウダ

Appetizer Hot

自家製サルシッチャ マッシュポテトと粒マスタード添え

日本海産 ガシ海老のフリット レモン添え

Pasta

夏野菜とトマトソースのペンネ

Main

日本海産 本日鮮魚のソテー バジルソース

蓼科高原ポークのグリル ベッパーソルト添え

Dessert

季節のシャーベット / ココナッツパンナコッタ

★ ココナッツパンナコッタをサマーフルーツのマCHEDニア

Bread & Coffee

パンとコーヒー

デザートオプション

●+300円でミニ・マンゴープリン追加 ●+500円で★デザートにUPグレード

乾杯用スパークリングワイン + 500円

乾杯用シャンパン + 1,100円

- 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)
- マイク・スクリーン・プロジェクターも無料でお貸し出ししております。
(一部ご利用いただけない場合がございます。)
- その他オプションで花束、装花、ギフトのご注文も承っております。

- ※ご宴席時間は2時間までとさせていただきます。
- ※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>