

特別お料理+選べるオプション付プラン

SUPERIOR

個室スーペリアプラン

「お料理は特別なお席にふさわしい、シェフ特製のジャパニーズコースです。」

旬の新鮮な食材をふんだんに使い“和”の素材を活かしたお料理は、お箸でお召し上がりいただけますので、幅広い年齢層の方に喜ばれております。選べるオプションから、ご会食に合わせてお好みのものをお選びくださいませ。ご会食のトータルコーディネートをお手伝いさせていただきます。お部屋はお人数様に合わせてご提案させていただきます。

¥15,000

(消費税・サービス料・お部屋代込)

Starter【先付け】

富山産白海老とキャビアのタルタル

Appetizer【前菜】

鴨胸肉とグリーンアスパラ
真鯛のお造り ところみポン酢
蛸烏賊と筍の木の芽味噌和え

Hot Appetizer【温前菜】

桜肉のたたき バルサミコ醤油

Soup【スープ】

フォアグラのソテーと新牛蒡のクリームスープ

Fish Plate【魚料理】

新潟直送鱈の香草グリル

Meat Plate【肉料理】

鹿児島産黒毛和牛の網焼き 和風おろしソース柚子風味

Dessert【デザート】

京都宇治抹茶の水羊羹と特選フルーツのあんみつ

Bread&Coffee

パンとコーヒー

★選べるオプション(下記から2つお選びください)

A ケーキ(メッセージ付)

(食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます)

B 乾杯酒(シャンパン)

C 会場装花または花束

(お人数様により両方ご用意できる場合がございます。ご相談ください。)

D 鯛の姿焼き

※お飲み物は別途ご注文いただいております。

※20名様以上でのご利用の場合、フリードリンクのみで承らせていただきます。詳細はお問い合わせくださいませ。

※お料理内容は季節により変更になります。

※平日はランチタイムまたはディナータイム

土日祝はディナータイムのみの2時間のご利用となります。

※事前に会場見学も可能です。お気軽にお問い合わせくださいませ。



館内に一歩足を踏み入れれば、日常を離れた空間に包まれます。
それぞれ趣の違う個室でごゆっくりとお過ごしくださいませ。

離れ 2F「栢」AOGIRI

4~8名様

離れ 1F THE HONJIN

4~12名様

2F THE SANDOH

13~40名様

3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

40~100名様

■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。

※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・藤ロールを1本1,050円にて承ります。

※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 お問合せ TEL.026-232-1261

HP; <http://www.thefujiyagohonjin.com>