



乾杯シャンパンを  
サービスいたします

ご両家お顔合わせプランを  
ご利用いただくご人数様分の  
乾杯用シャンパンを  
サービスさせていただきます

## THE FUJIYA GOHONJIN 和食 ～ご両家お顔合わせプラン～

趣ある個室と心を尽くしたお料理で、ご両家の皆様が  
なごやかに過ごしていただけるよう、お手伝いさせていただきます。

THE FUJIYA GOHONJIN で  
ご婚礼をご成約された  
お客様に限り、お部屋代を  
サービスさせていただきます

エントランスから長い廊下を進んだ先にある、日本庭園に囲まれた離れの個室【THE HONJIN】【AOGIRI 「梧」】  
かつてVIP ルームとして使われていたこの個室は、福澤諭吉、伊藤博文など各界の著名人や地元の名士に  
愛された特別な部屋。時の流れを感じながらご両家の大切な時間をごゆっくりお過ごしください。

1名10,000円

(お食事・消費税・サービス料込み)

※平日はランチタイム11:30~14:00、ディナータイム18:00~ / 土・日・祝はディナータイム19:00~のお時間の間に結納または会食スタート  
お部屋の貸切りは、2時間半までお願いしております。

- ・着付 ¥8,400~
- ・卓上装花 ¥5,250~
- ・ヘアメイク ¥4,200~
- ・その他、記念写真、引出物のお手配も承っております。

### 「イタリアンコースプラン」

- Starter  
生ウニのカッペリーニ
- Appetizer  
白バイ貝と北寄貝のマリネ レモンヴィネグレット  
季節のフルーツと生ハム モッツアレラチーズ
- Hot Appetizer  
フォアグラのソテー バルサミコソース オレンジコンフィ添え
- Pasta  
リングイネ ペスカトーレ
- Fish Plate  
イサキの香草炭火焼 ライム添え
- Meat Plate  
国産黒毛和牛サーロインの炭火焼 フランス産トリュフソルト
- Dessert  
国産マンゴーとライムのセミフレッド
- Bread & Coffee  
パンとコーヒー



### 「ジャパニーズコースプラン」

- 和の趣きを感じていただけるコース料理
- 「ジャパニーズコースプラン」
- Starter【先付け】  
季節の鮮魚のお造り 山葵醤油
- Appetizer【前菜】  
鰻の湯引き 梅肉添え  
鴨胸肉とグリーンアスパラ  
姫サザエのハーブバター焼き
- Hot Apprtizer【温前菜】  
フォアグラのソテー オレンジコンフィ添え
- Soup【スープ・お椀】  
ジャガイモの冷製スープ
- Fish【魚料理】  
平日のオープン焼き 柚庵仕立て
- Main【肉料理】  
黒毛和牛サーロインのグリル 枯木柚子ポン酢
- Dessert【デザート】  
豆富のクレームダンジュ / 抹茶水羊羹
- Bread & Coffee  
パンとコーヒー



※お料理内容は季節によって変更することがございます。  
※お飲物は別途ご注文くださいませ。 ※写真はイメージです。

THE FUJIYA GOHONJIN

〒380-0841 長野市大門町80

お問合せ 宴会 TEL : 026-232-1261

■別途お部屋代として10,000円頂戴しております。(当館でご婚礼をご成約されたお客様に限り、お部屋代をサービスさせていただきます。)

■結納品は、お客様でご手配下さいませ。 ■結納の取り扱いは、対応致しかねますので、ご了承下さいませ。

■事前に会場見学も可能です。お気軽にお問い合わせ下さい。 ■交通/上信越道長野ICから車15分、JR長野駅から徒歩15分