



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

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。

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」

Assorted Appetizer Plate

本日の4種類のアンティパストミスト

Hot Appetizer

フォアグラのソテー パルサミソース

Pasta

新潟産ボタン海老とからすみの冷製カッペリーニ

Fish Plate

本日鮮魚のアクアパッツァ

Meat Plate

豪州産牛リブアイステーキの炭火焼 赤ワインソース

Dessert

マCHEDONIA ~季節のフルーツマリネ~

Bread & Coffee

パンとコーヒー



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」

Appetizer

鴨胸肉とグリーンアスパラ 酢味噌がけ
かんぱちのお造り ともみボン酢
鱧のフリット 梅茗荷

Hot Appetizer

帆立貝のガーリックバター焼き

Soup

コーンスープ

Fish Plate

新潟直送鮮魚のソテー ウェンブラン醤油

Meat Plate

黒毛和牛のグリル 山葵味噌

Dessert

完熟メロンとメロンシャーベット

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