

# Winter Party Plan

2022.2.1 ▶ 2.28

## 藤屋御本陳の冬季限定ご宴会プラン

寒い季節だからこそ、心温まるお食事をお楽しみください

当館では お客様および関係者の健康・安全を第一に考え 新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底しております  
宴会場のご利用にあたりご不明な点がございましたら お気軽にご相談ください

### プレミアムコース ¥8,000 Premium Course

#### Appetizer

旬の魚介とサルディーニャ産カラスミ  
根セロリのインサラータ

#### Hot Appetizer

帆立貝のフリット  
グアンチャーレとほうれん草  
カリフラワーのピュレ

#### Risotto

フォアグラのポワレ  
ラディッキオのリゾット

#### Fish

本日鮮魚のソテー  
青海苔と浅利のソース

#### Meat

国産牛サーロインのタリアータ  
熟成バルサミコ

#### Dessert

大粒苺のマリネ  
タヒチ産バニラのジェラート  
柚子の香り



### ウィンターコース ¥6,000 Winter Course

#### Appetizer

旬の魚介とサルディーニャ産カラスミ  
根セロリのインサラータ

#### Hot Appetizer

北海道産真鱈のフリットとじゃがいものピュレ  
パルマ産生ハム

#### Pasta

フジッリ ボロネーゼ

#### Fish

本日鮮魚のソテー  
冬野菜と白ワインバターソース

#### Meat

国産豚の香草グリル  
マスタードと玉葱のソース

#### Dessert

八ヶ岳生乳ヨーグルトのパンナコッタ  
冬柑橘のマリネ



■ 肉料理はプラス1,500円で「国産牛サーロイン」に変更可能です。

### ライトリーコース ¥4,500 Lightly Course

#### Appetizer

信州サーモンのミキユイ  
赤玉葱とコラトゥーラのサルサ

#### Hot Appetizer

北海道産真鱈のフリットとじゃがいものピュレ  
パルマ産生ハム

#### Pasta

ペンネ アマトリチャーナ

#### Main

信州ハーブ鶏のロースト 茸のソース

#### Dessert

カッサータ



■ 前菜はプラス500円で右写真の「前菜3種盛り合わせ」に変更可能です。

※表示価格には消費税・室料・サービス料が含まれます。 ※全てのコースにパンとコーヒーが付きます。 ※写真はイメージです。

※お料理内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。

新型コロナウイルス感染拡大対策のため、各会場を少人数様にご利用いただけます。お気軽にご相談ください。



ザ・サロン  
1F THE SALON  
[ 着席 10~22名様 ]



ザ・サンドウ  
2F THE SANDOH  
[ 着席 12~35名様 ]



ザ・グランドホール タイキョク  
3F THE GRAND HALL TAIKYOKU  
[ 着席 30~80名様 ]

FREE DRINK PLAN

【2時間/フリードリンクプラン（消費税・室料込）】

¥3,000 A [ 信州セレクション ]

ビール、信州産ワイン（赤・白）、信州産日本酒、信州産芋焼酎、信州産ウイスキー、カクテル3種\*、ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

¥3,000 B [ プライムセレクション ]

ビール、ワイン（赤・白）、日本酒、芋焼酎、ハイボール、カクテル4種\*、ノンアルコールビール、ソフトドリンク4種\*

¥2,500 [ フジヤセレクション ]

ビール、ワイン（赤・白）、日本酒、芋焼酎、ハイボール、カクテル3種\*、ソフトドリンク3種\*

¥2,000 A [ スタンダードプランA ]

ビール、ワイン（赤・白）、季節のノンアルコールカクテル、ウーロン茶、ジンジャーエール

¥2,000 B [ スタンダードプランB ]

ビール、ハイボール、カクテル（ジン・カシス・ウォッカ）、季節のノンアルコールカクテル、ウーロン茶、ジンジャーエール

¥1,500 [ ライトプラン ]

ビール、季節のノンアルコールカクテル、ウーロン茶、ジンジャーエール

SELECT DRINK

\*は下記よりお選びください

【カクテル】

- ・ジン
- ・カシス
- ・カンパリ
- ・ピーチ
- ・ウォッカ

【ソフトドリンク】

- ・季節のノンアルコールカクテル
- ・ウーロン茶
- ・ぶどうジュース
- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール

GRADE UP OPTION [ グレードアップオプション ]

- + ¥500 … 乾杯用スパークリングワイン または ノンアルコールスパークリングワイン
- + ¥300 … ノンアルコールビール

LUNCH PLAN

【ランチプラン】

フリードリンク付ランチプラン ¥4,000 (消費税・サービス料・室料込 / 12名様〜)

メニュー例

Appetizer 季節のキッシュ  
パルマ産生ハムのサラダ仕立て  
Pasta ペンネ 魚介とトマトのラグーソース  
Main 信州ハーブ鶏と茸のロースト  
Dessert 本日のデザート

フリードリンク（ノンアルコール）

- ・ノンアルコールスパークリングワイン（おひとり様一杯）
- ・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・ジンジャーエール

ドリンクグレードアップオプション

- + ¥1,000 … 白・赤ワインを追加
- + ¥1,500 … 長野県産白・赤ワインを追加



GIFT SELECTION

【お土産セットプラン（消費税込）】

どなたにも喜ばれやすい [スイーツ+コーヒー] のセットを、ご宴会をご利用いただくお客様へ特別価格にてご用意いたしました。

- りんごのバターケーキセット …… ¥1,000
- バターケーキセット …… ¥1,500
- プレミアムレモンケーキセット …… ¥1,500
- 信州りんごタルトセット …… ¥1,000
- 宇治抹茶と黒豆のタルトセット …… ¥1,500
- キューブセット …… ¥2,000

ご予約条件：ご宴会実施日の10日前までに担当者へお申し付けください



- ◇ 当館挙式特典『プレミアムカード』をお持ちのお客様には、素敵な特典がございます。ご予約時にお申し出ください。 ※2022ウィンタープラン全てが対象となります。 ※他のサービスとの併用はできません。
- ◇ 花束、記念撮影、お土産の手配も可能です。お気軽にお問い合わせください。

THE FUJIYA GOHONJIN ザ・フジヤ ゴホンジン 〒380-0841 長野県長野市大門町80

お問い合わせ | TEL 026-232-1261 (10:00~19:00) <https://www.thefujiyagohonjin.com>

P:「表参道もんぜん駐車場」ご宴席ご利用の場合、3時間のサービス券をご用意しております。

