

LUNCH PLAN

ノンアルコールフリードリンク付 ランチプラン

¥6,000 (消費税・室料・サービス料込)

MENU (一例)

Appetizer 前菜4種盛り合わせ
Pasta 本日のパスタ
Main★ メカジキのコトレッタ サルサヴェルデ
Dessert カッサータ
パンとコーヒー

★ +¥1,000でメインを「信州産みゆきポーク」に変更できます

★ +¥2,000でメインを「黒毛和牛サーロイン」に変更できます

FREE DRINK (ノンアルコール)

・ノンアルコールスパークリングワイン (お一人様につき一杯)
・ウーロン茶 ・信州りんごジュース ・ジンジャーエール

◎ +¥1,000 … ワイン (赤・白) を追加していただけます

◎ +¥1,500 … 長野県産ワイン (赤・白) を追加していただけます



OPTION

(消費税込)

- 手土産 HEIGORO焼き菓子
※ラッピング別途 …… ¥1,800 ~
- 集合写真 …… ¥33,000 ~
- 各種装花・花束 …… ¥4,400 ~



◆ プロジェクターをご利用の場合は別途使用料を頂戴しております。
ご希望の際はお気軽にお声がけください。

◆ ご利用用途により別途会場費を頂戴する場合がございます。

◇ 写真は全てイメージです。

◇ 食材の入荷状況等により内容が変更になる場合もございます。

◇ お車でのお越しの場合は提携駐車場をご利用ください。

【当館挙式特典】

プレミアムカードをお持ちのお客様には特典がございます

※ご予約時にお申し出ください。 ※他サービスとの併用はできません。

※2027年1月以降の、2026-2027忘新年会プラン全てが対象です。

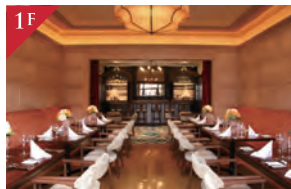


THE FUJIYA GOHONJIN ザ・フジヤ ゴホンジン
〒380-0841 長野県長野市大門町80 thefujiyagohonjin.com
| お問い合わせ | TEL 026-232-1261 (10:00~19:00)



BANQUET HALL

国の登録有形文化財に指定された
歴史薫る築100年を紡ぐ優雅な空間で
特別なひとときをお過ごしください



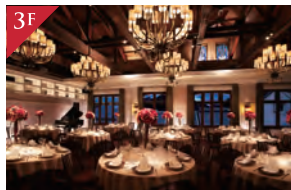
THE SALON

ザ・サロン
(15~22名様)



THE SANDOH

ザ・サンドウ
(25~40名様)



THE GRAND HALL TAIKYOKU

ザ・グランドホール タイキョク
(35~100名様)



[P] : 提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」

ザ・フジヤ ゴホンジン
〒380-0841 長野県長野市大門町80 TEL 026-232-1261



忘・新年会プラン

THE FUJIYA GOHONJIN

2026
11.24
▼
2027
2.28

YEAR END
AND
NEW YEAR
PARTY PLAN

STANDARD

¥7,000

(消費税・室料・サービス料込)

Starter

ズワイ蟹とポロ葱のブティーノ

Appetizer

鮪の薫焼き インサラータ

Pasta

本日のパスタ

Fish

甘鯛のクロッカント 春菊と蛤のズツパ

Meat

信州産みゆきポークのグリル

バルサミコリヨネーズソース

Dessert

ガトーフロマージュ 冬柑橘

パンとコーヒー



FUJIYA

¥9,000

(消費税・室料・サービス料込)

Starter

ズワイ蟹とポロ葱のブティーノ

Appetizer

鮪の薫焼き インサラータ

Hot Appetizer

平貝とグリュイエールチーズ 冬野菜の煮込み

Fish

甘鯛のクロッカント 春菊と蛤のズツパ

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル

マルサラワインソース

Dessert

ガトーフロマージュ 冬柑橘

パンとコーヒー



SUPERIOR

¥12,000

(消費税・室料・サービス料込)

Appetizer

中トロ鮪のセミクルード

ごぼうのブルーテ キャビア添え

鮑のフラン

アオリイカ サルディーニャ産カラシミ

Hot Appetizer

牛タンの煮込み 原木椎茸と根セロリのピュレ

Fish

金目鯛のロースト 蛤と鯉出汁香るスープ仕立て

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル

マルサラワインソース

Dessert

信州冬いちご カモミール

パンとコーヒー



PREMIUM

¥14,000

(消費税・室料・サービス料込)

Appetizer

中トロ鮪のセミクルード

ごぼうのブルーテ キャビア添え

鮑のフラン

アオリイカ サルディーニャ産カラシミ

Hot Appetizer

牛タンの煮込み 原木椎茸と根セロリのピュレ

Fish

オマール海老と金目鯛のロースト

アメリカヌソース

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル

マルサラワインソース

Dessert

信州冬いちご カモミール

パンとコーヒー



FREE DRINK PLAN 【2時間飲み放題プラン（消費税込）】

プライム信州セレクション

¥4,500

ビール

信州産ワイン（赤・白）

マルスウイスキー「3&7」

日本酒「北信流 純米吟醸」

芋焼酎「喜与作」

米焼酎「一点の雪」

カクテル

(信州クラフトジン・レモンサワー・カシス)

ノンアルコールカクテル

ウーロン茶

信州りんごジュース

ジンジャーエール

フジヤセレクション

¥4,000

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

ウーロン茶

信州りんごジュース

ジンジャーエール

スタンダードセレクション

¥3,500

ビール

ワイン（赤・白）

ウーロン茶

信州りんごジュース

ジンジャーエール

★チョイスドリンク4種

右よりお選びください

・ハイボール

・日本酒

・芋焼酎

・カクテル

(3種+ノンアルコール2種)

・ノンアルコールビール

・乾杯酒 ※お一人様一杯

(スパークリングワイン)

ライトセレクション

¥2,700

ビール

ワイン（赤・白）

ハイボール

カクテル

(2種+ノンアルコール1種)

ウーロン茶

信州りんごジュース

ジンジャーエール

DRINK OPTION

全てのドリンクプランに追加していただけます

+ ¥500

乾杯用スパークリングワイン
(ノンアルコールに変更可)

+ ¥500

ノンアルコールビール

【平日限定特典】

“乾杯ドリンク1杯”

ご予約人数分
プレゼント

月～木曜の平日ご予約で

「9,000円以上のコース」

+

「フリードリンクプラン」

のご宴会が対象

※祝日は除く