

THE FUJIYA GOHONJIN

# 忘・新年会 プラン

2023.11.27 ▶ 2024.3.3



Party  
Plan  
YEAR END & NEW YEAR

## BANQUET HALL 【会場のご案内】



THE SALON  
1F | ザ・サロン  
(15~22名様)



THE SANDOH  
2F | ザ・サンドウ  
(20~40名様)



THE GRAND HALL TAIKYOKU  
3F | ザ・グランドホールタイキョク  
(30~80名様)

## LUNCH PLAN 【ランチプラン】

¥5,000 (消費税・室料・サービス料込)

### ノンアルコールフリードリンク付ランチプラン 【2F・3F限定】

#### MENU (一例)

##### Appetizer

本日鮮魚と季節野菜のインサラータ  
国産豚のローストポーク  
茸とほうれんそうのキッシュ

##### Pasta

フジッリ ポロネーゼ

##### Main ※

国産鶏もも肉のロースト カチャトーラ風

##### Dessert

カッサータ

パンとコーヒー

#### FREE DRINK (ノンアルコール)

・スパークリングワイン  
(おひとり様につき一杯)  
・オレンジジュース  
・ウーロン茶  
・ジンジャーエール

#### ■ グレードアップオプション

+ ¥1,000

ワイン(赤・白)を追加

+ ¥1,500

長野県産ワイン(赤・白)を追加



差替え「黒毛和牛サーロイン」



### 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。  
※23-24忘新年会プラン全てが対象です。  
※他の特典等との併用はできません。

- ◇ 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。
- ◇ 食材の入荷状況等により、お料理内容が変更になる場合がございます。



ザ・フジヤ ゴホンジン  
THE FUJIYA GOHONJIN  
〒380-0841 長野県長野市大門町80  
TEL 026-232-1261 (10:00~19:00)

提携駐車場をご利用ください  
P「表参道もんぜん駐車場」

www.thefujiyagohonjin.com



## OPTION 【オプション】

HEIGORO焼き菓子  
¥1,400 ~

集合写真撮影  
¥33,000 ~

各種装花・花束  
¥3,300 ~

The Fujiya Gohonjin  
SINCE 1648 NBBBND

## PREMIUM 【プレミアムコース】

¥12,000 (消費税・室料・サービス料込)

### Appetizer

・平目と甘海老 クスクスのインサラータ  
・アオリイカのタルタル 根セロリのクレマ

### Hot Appetizer

イベリコ豚ほほ肉の煮込み うずら豆のリゾット

### Fish

オマール海老と金目鯛のロースト  
アメリカーナソース

### Meat

信州牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

### Dessert

ミッレフォーリエ チョコラート  
パンとコーヒー



## SUPERIOR 【スーパーアコース】

¥10,000 (消費税・室料・サービス料込)

### Appetizer

・平目と甘海老 クスクスのインサラータ  
・アオリイカのタルタル 根セロリのクレマ

### Hot Appetizer

イベリコ豚ほほ肉の煮込み うずら豆のリゾット

### Fish

金目鯛のヴァポーレ 蕪と浅利のスープ

### Meat

黒毛和牛サーロインのグリル  
マデラワインのソース

### Dessert

大粒苺のマリネ  
タヒチバニラのジェラート 柚子の香り  
パンとコーヒー



## FUJIYA 【フジャコース】

¥8,000 (消費税・室料・サービス料込)

### Appetizer

マカジキのアッフミカータと季節野菜

### Hot Appetizer

帆立貝のフリットと浅利と九条葱のリゾット  
サルディーニャ産カラスミ

### Fish

本日鮮魚のロースト ハーブ風味のブルブランソース

### Meat

黒毛和牛サーロインのグリル  
マデラワインのソース

### 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  
パンとコーヒー



## STANDARD 【スタンダードコース】

※30名様～ ¥6,500 (消費税・室料・サービス料込)

### Appetizer

マカジキのアッフミカータと季節野菜

### Hot Appetizer

帆立貝のフリットと浅利と九条葱のリゾット  
サルディーニャ産カラスミ

### Fish

本日鮮魚のロースト ハーブ風味のブルブランソース

### Meat

国産豚のグリル マスタードソース

### 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  
パンとコーヒー



## FREE DRINK 【2時間飲み放題】

(消費税・室料・サービス料込)

¥3,500  
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  
信州産ウィスキー、カクテル、ノンアルコールビール  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

GRADE UP  
オプション

+ ¥500 全てのドリンクプランに追加可能  
乾杯用スパークリングワイン または  
乾杯用ノンアルコールスパークリングワイン

¥3,000  
プライムセレクション

ビール、ノンアルコールビール、チョイスドリンク4種\*  
ウーロン茶、りんごジュース、ジンジャーエール

¥2,000 A  
スタンダードプランA

ビール、ワイン(赤・白)  
ウーロン茶、りんごジュース、ジンジャーエール

¥2,500  
フジャセレクション

ビール、ノンアルコールビール、チョイスドリンク3種\*  
ウーロン茶、りんごジュース、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・カンパリ)  
ウーロン茶、りんごジュース、ジンジャーエール

\*チョイスドリンクは下記よりお選びください

●ワイン(赤・白) ●日本酒 ●芋焼酎 ●ハイボール ●カクテル(カクテル3種+ノンアルコールカクテル2種)

12月限定

Special Dessert  
クリスマス特製デザート

+ ¥300

12月中のご宴会限定で8,000円&10,000円コースの  
デザートをグレードアップしていただけます。  
クリスマスシーズンにぴったりな華やかなデザートです。



平日特典

“乾杯ドリンク”プレゼント

【適用条件】

忘新年会プラン期間中の月～木曜日(祝日は除く)に  
8,000円以上のコース + フリードリンクプラン  
をご予約のお客様

※お一人様につき一杯、ご予約人数分をご用意いたします。  
※ご予約時に特典利用の旨をお申し付けください。