

THE FUJIYA GOHONJIN

AUTUMN PLAN



秋
Party

一年の中でも特にご好評の実りの季節に和テイストのコースが誕生いたしました。
季節の食材を丁寧に組み合わせた、シェフおすすめのおまかせコースです。

/ NEW / JAPANESE COURSE

¥12,000 (消費税・サービス料・室料込)

- 前 菜 : 季節のお造り / 長芋と菊花のお浸し
季節の白和え / 天使海老キャビア添え
鴨むね肉の醤油煮
- 肉料理 : 信州プレミアム牛の網焼き
醤油豆のソース
- お 椀 : 季節のお椀
- 御 飯 : 千曲川サーモンのお茶漬け
- 魚料理 : 金目鯛の松笠焼きと柚子味噌風味の帆立貝
- お菓子 : タリースーチョンのパンナコッタ
小布施栗の栗きんとん

*お茶が付きます。 *食材の入荷状況や季節により内容が異なる場合もございます。

FREE DRINK PLAN 2時間飲み放題プラン (消費税・サービス料・室料込)

信州セクション ¥3,500

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
信州すももジュース
ジンジャーエール

ブライムセクション ¥3,000

ビール、チョイスドリンク4種*
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

フジヤセクション ¥2,500

ビール、チョイスドリンク3種*
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

スタンダードプラン ¥2,000

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、信州りんごジュース
ジンジャーエール

CHOICE DRINK *チョイスドリンクはこちら

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)

GRADE UP OPTION +¥500

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

PREMIUM COURSE

¥10,000 (消費税・サービス料・室料込)

- Appetizer* 前菜の盛り合わせ [本鮪のセミクルード / 金目鯛・甘海老・いくらと季節野菜のマリネ]
- Hot Appetizer* 地鶏のコンフィとバルミジャーノリゾット 栗の香り
- Fish* 本日鮮魚と帆立貝のソテー 焦がしバターソース
- Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル ポルチーニのソース
- Dessert* シャインマスカットとフロマージュブランのセミフレッド



FUJIYA COURSE

¥8,500 (消費税・サービス料・室料込)

- Appetizer* 戻り鰹の薫焼き コラトゥーラ サルサ 茸のクレマを添えて
- Hot Appetizer* 信濃地鶏のコンフィとバルミジャーノリゾット 栗の香り
- Fish* 秋鯖のボワレ 春菊と松の実のソース
- Meat* 黒毛和牛サーロインのグリル ポルチーニのソース
- Dessert* フランス産栗のモンブラン 藤屋ブレンドコーヒーのジェラート



AUTUMN COURSE

¥6,500 (消費税・サービス料・室料込)

- Appetizer* 戻り鰹の薫焼き コラトゥーラ サルサ 茸のクレマを添えて
- Pasta* 本日のパスタ
- Fish* 秋鯖のボワレ 春菊と松の実のソース
- Meat* 信州米豚肩ロースのグリル バルサミコリヨネーズソース
- Dessert* フランス産栗のモンブラン 藤屋ブレンドコーヒーのジェラート



LUNCH PLAN

| ノンアルコールフリードリンク付 | ¥5,500 (消費税・サービス料・室料込)

MENU (一例)

- Appetizer* 前菜の盛り合わせ
- Pasta* 本日のパスタ
- Main ★* 国産豚のロースト
バルサミコリヨネーズソース
- Dessert* 葡萄とハケ岳ヨーグルトの
パンナコッタ

NON-ALCOHOL FREE DRINK

- ・乾杯用ノンアルコールスパークリングワイン (お一人様1杯)
- ・信州産りんごジュース ・ウーロン茶 ・ジンジャーエール

DRINK GRADE UP OPTION

- +¥1000 ... ワイン (赤・白) を追加
- +¥1500 ... 長野県産ワインを追加



★ +2,000円でメインを「黒毛和牛サーロインのグリル」に変更可能です (写真左)

*写真は全てイメージです。 *上記の全てのコースとランチプランにパンとコーヒーが付きます。 *食材の入荷状況により内容が異なる場合もございます。

BANQUET HALL 会場のご案内



1F THE SALON
ザ・サロン
15~22名様



2F THE SANDOH
ザ・サンドウ
22~40名様



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

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~



◇ 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。 ※2024秋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。

◇ 当館では、お客様および関係者の健康・安全を第一に考え、引き続き感染症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もございます。



THE FUJIYA GOHONJIN

ザ・フジヤ ゴホンジン 〒380-0841 長野県長野市大門町80

| お問い合わせ | TEL 026-232-1261 (10:00~19:00)

