

夏

2026  
6.1  
MON  
▼  
9.6  
SUN



THE FUJIYA GOHONJIN  
**SUMMER PARTY PLAN**

暑気払いやお披露目会など、あらゆるシーンを藤屋で特別な思い出に。  
上質な空間とおいしいお料理で、少し贅沢な夏のひとときをお楽しみください。

**FUJIYA COURSE ¥9,000** (消費税・サービス料・室料込)

**STARTER**

パイ貝とトマトのジュレ

**APPETIZER**

イサキのコンビポジション

**HOT APPETIZER**

平貝とグリュイエールチーズ 夏野菜のカボナータ

**FISH**

甘鯛のクロッカント 冬瓜のズッパ

**MEAT**

黒毛和牛サーロインのグリル 黒にんにくヴァインコットソース

**DESSERT**

マンゴーゼラートとココナッツのガナッシュモンテ

※パンとコーヒーが付きます

**FREE DRINK PLAN 【2時間飲み放題プラン (消費税込)】**

**¥4,500 <プライム信州セレクション>**

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)  
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

**¥3,300 <スタンダードセレクション>**

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 ※以下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(スパークリングワイン) ※お一人様一杯

**¥4,000 <フジヤセレクション>**

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  
ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

**¥2,500 <ライトセレクション>**

ビール、ワイン(赤・白)

ハイボール または カクテル(3種+ノンアルコール2種)

ウーロン茶、信州りんごジュース、ジンジャーエール

**OPTION <ドリンクグレードアップ>** +¥500 … 乾杯用スパークリングワインを追加(ノンアルコールへ変更可)  
+¥500 … ノンアルコールビールを追加

## JAPANESE CUISINE

¥13,000

(消費税・サービス料・室料込)

### 前 菜

本日のお造り / 季節のお浸し  
天使海老キャビア添え  
鴨むね肉の醤油煮 / 季節の白和え

### 御 椀

海老真薯のお椀

### 魚 料 理

甘鯛の松笠揚げ

### 肉 料 理

信州プレミアム牛の網焼き  
熟成醤油豆のソース

### 御 飯 物

信州蕎麦 酢橘となめこ

### 御 菓 子

わらび饅頭 濃茶のパンナコッタ

※お茶が付きます



## PREMIUM COURSE

¥11,000

(消費税・サービス料・室料込)

### APPETIZER

金目鯛と帆立貝のインサラータ  
中トロのセミクルード  
紅ずわい蟹と焼き茄子のコンソメジュレ寄せ

### HOT APPETIZER

鮑のリゾット 肝ソース

### FISH

鮮魚のポワレ  
九条葱と柚子胡椒風味のブルノワゼット

### MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル  
黒にんにくヴィンコット

### DESSERT

静岡県産クラウンメロン  
平五郎ブレンドティーのゼラート

※パンとコーヒーが付きます



## SUMMER COURSE

¥7,000

(消費税・サービス料・室料込)

### STARTER

パイ貝とトマトのジュレ

### APPETIZER

イサキのコンポジション

### PASTA

本日のパスタ

### FISH

甘鯛のクロッカント  
冬瓜のズッパ

### MEAT

信州産みゆきポークのグリル

### DESSERT

マンゴーゼラートと  
ココナッツのガナッシュモンテ

※パンとコーヒーが付きます



## 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・サービス料・室料込)

### APPETIZER

季節の前菜盛り合わせ

### PASTA

本日のパスタ

### MAIN ★

信州産福味鶏のコトレッタ

### DESSERT

本日のデザート

\*パンとコーヒーが付きます

### FREE DRINK [ノンアルコール]

- ・ノンアルコールカクテル(お一人様一杯) ・ウーロン茶
- ・信州りんごジュース ・ジンジャーエール

### GRADE UP OPTION [グレードアップオプション]

- ★+¥2,000 … メインを「黒毛和牛サーロインのグリル」に変更可
- ◎+¥2,000 … 「長野県産ワイン(白・赤)」を追加
- ◎+¥1,500 … 「ワイン(白・赤)」を追加
- ◎+¥500 … 「乾杯用スパークリングワイン」を追加 ※ノンアルコールに変更可

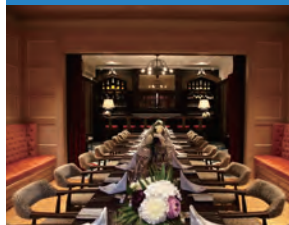


## OPTION (消費税込)



- 手土産 HEIGORO焼き菓子  
※ラッピング別途 ¥1,600~
- 集合写真撮影 ¥33,000~
- 各種装花・花束 ¥4,400~

## BANQUET HALL



### IF | THE SALON

ザ・サロン  
15~22名様



### 2F | THE SANDOH

ザ・サンドウ  
25~40名様



### 3F | THE GRAND HALL TAIKYOKU

ザ・グランドホールタイキョク  
35~100名様

## 【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。 ※2026夏プラン全てが対象です。 ※他サービス券との併用はできません。

◇ 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。 P：提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」



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 | 宴会 TEL 026-232-1261 (10:00~19:00)

