

贅沢幕の内

「安心」と「美味しさ」を叶える 和食ベースのお弁当です



※写真は「善」

¥3,000 「藤」

- 最小注文数：30食～
- 容器サイズ：240mm×330mm

¥5,000 「旭」

- 最小注文数：15食～
- 容器サイズ：240mm×330mm

¥7,500 「善」

- 最小注文数：10食～
- 容器サイズ：285mm×315mm

【内容】前菜・焼物・煮物・揚物・漬物
(お箸・おしぼり・お品書きが付きます)

*ご注文は4日前までにご予約をお願いいたします。 数の変更は2日前まで、キャンセルは4日前まで承ります。
*平日の夕方以降と土日祝日のご注文や、配達をご希望の場合はご相談ください。
*2021年12月23日～2022年1月3日までは贅沢幕の内販売休業期間とさせていただきます。

BANQUET HALL

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



1F THE SALON

[ザ・サロン 10～22名様]



2F THE SANDOH

[ザ・サンドウ 12～35名様]



3F THE GRAND HALL TAIKYOKU

[ザ・グランドホール タイキョク 30～80名様]

- 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。
- 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。
※忘新年会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、
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。

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 受付時間 10:00～19:00

P…表参道もんぜん駐車場 *3時間のサービス券をご用意しております

<https://www.thefujiyagohonjin.com>



忘新年会プラン

2021.11.29 ▶ 2022.1.30



一年の締めくくりと始まりは、ちよつと贅沢に。

THE FUJIYA GOHONJIN

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

LIGHTLY COURSE

¥6,000

Appetizer 旬の魚介と根セロリのインサラータ
サルディーニャ産カラスミ

Hot Appetizer 北海道産真鱈のフリット
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
冬野菜とブルブランソース

Meat 国産豚の香草グリル
マスタードと玉葱のソース

Dessert ハヶ岳生乳ヨーグルトのパンナコッタ
冬の柑橘マリネ

※肉料理は+1,500円で「国産牛サーロイン」に変更可能です



STANDARD COURSE

¥8,000

Appetizer 旬の魚介と根セロリのインサラータ
サルディーニャ産カラスミ

Hot Appetizer 帆立貝のフリット
グアンチャーレとほうれん草
カリフラワールのピュレ

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
タチバナラのジェラート 柚子の香り



FUJIYA COURSE

¥10,000

Appetizer 旬の魚介の前菜盛り合わせ
・マグロとクスクス コラトゥーラのサルサ
・アオリイカ 根セロリ オリーブパウダー添え
・甘海老のタルタルとキャビア

Hot Appetizer フォアグラのポワレ
季節野菜とゴボウのピュレ

Risotto 紅ズワイ蟹と九条葱のリゾット
サルディーニャ産カラスミ

Fish 金目鯛のソテー
金柑のブルノワゼットソース

Meat 国産牛フィレ肉のグリル
茸とマルサラワインのソース

Dessert ミッレフォーリエ チョコラート



PREMIUM COURSE

¥12,000

Appetizer 旬の魚介の前菜盛り合わせ
・マグロとクスクス コラトゥーラのサルサ
・アオリイカ 根セロリ オリーブパウダー添え
・甘海老のタルタルとキャビア

Hot Appetizer フォアグラのポワレ
季節野菜とゴボウのピュレ

Risotto 紅ズワイ蟹と九条葱のリゾット
サルディーニャ産カラスミ

Fish 活オマール海老のロースト
百合根のピュレ アメリケーヌソース

Meat 国産牛フィレ肉のグリル
茸とマルサラワインのソース

Dessert ミッレフォーリエ チョコラート



FREE DRINK PLAN 2時間飲み放題 (消費税・サービス料込)

¥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、信州産ウィスキー、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*

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

¥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 ・ピーチ
- ・カシス ・ウォッカ
- ・カンパリ

【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

LUNCH PLAN

¥4,500

2022年1月限定でディナーコースとしても
ご利用いただけます

※詳細はウェブにてご確認くださいませ。

*全てのコースとランチプランにはパンとコーヒーが付きます。 *写真はイメージです。
*全てのコースとランチプランの価格には、消費税・室料・サービス料が含まれます。

特典

乾杯ドリンク
プレゼント

【ご宴会日】 忘新年会プラン期間中の月曜日～木曜日(祝日は除く)
【ご予約条件】 8,000円以上のコース + フリードリンクプラン をご予約
※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。ご宴会当日の申請は適用できません。

Christmas Dessert

12月のご宴席予約限定で
クリスマスデザート『フレジェ』
に変更していただけます

※8,000円以上のコースに限りませ

