

9.4
▼
11.26

秋 Party

2023 AUTUMN PLAN
THE FUJIYA GOHONJIN

さまざまなシーンでご利用いただけるプランをご用意しました
一年の中でもっとも美味しい“実りの季節”を堪能していただけます

PREMIUM - プレミアムコース -

¥10,000 (消費税・室料・サービス料込)

Appetizer

前菜の盛り合わせ
戻り鯉のセミクルード
金目鯛・甘海老・イクラと季節野菜のマリネ

Hot Appetizer

信州黄金シャモとポルチーニ茸のリゾット

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
赤ワインソース

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

パンとコーヒー



FUJIYA - フジヤコース -

¥8,000 (消費税・室料・サービス料込)

Appetizer

戻り鯉の薫焼き 黒米のインサラータ
コラトゥーラのサルサ

Hot Appetizer

信州黄金シャモとポルチーニ茸のリゾット

Fish

秋鯖のポワレ
酢橘・アンチョビとケッパーのソース

Meat

黒毛和牛サーロインのグリル
赤ワインソース

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

パンとコーヒー



Special Course

特別など宴會におすすめ

シェフのお任せ厳選コース

¥12,000 (消費税・室料・サービス料込)〜

ご予約日に合わせておすすめ食材を厳選いたします
※内容は当館シェフお任せとなります。

Nagano Special Dessert

秋の食材をふんだんに使ったデザート盛り合わせ

長野スペシャルデザート + ¥800 (税込)

小布施栗のモンブラン、ほうじ茶のマカロン、清水牧場ヨーグルトの
クレームダンジュ、季節のフルーツと小布施牛乳のジェラート
※全ディナーコースのデザートと差し替えが可能です。



AUTUMN — オータムコース —

¥6,500 (消費税・室料・サービス料込)

Appetizer

戻り鯉の薫焼き 黒米のインサラータ
コラトゥーラのサルサ

Hot Appetizer

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み リゾットミラネーゼ

Fish

秋鯖のパワレ 酢橘・アンチョビとケッパーのソース

Meat

信州米豚のグリル
ボルチーニ茸のソース

Dessert

信州りんごとダージリンのパナコッタ

パンとコーヒー



LUNCH PLAN 2F・3F 限定フリードリンク付きランチプラン

¥5,000 (消費税・室料・サービス料込)

【MENU 一例】

Appetizer 前菜3種の盛り合わせ

Pasta オレキエッテ 魚介ラグー トマトソース

Main 国産豚のロースト
熟成バルサミコのソース
※+¥2,000で黒毛和牛サーロインに差替え可

Dessert 葡萄とハケ岳ヨーグルトのパナコッタ

パンとコーヒー



差替え「黒毛和牛サーロイン」

【FREE DRINK ノンアルコールフリードリンク】

・ノンアルコールスパークリングワイン
(おひとり様一杯)
・オレンジジュース ・ウーロン茶
・ジンジャーエール

■ GREAD UP (ドリンク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



FREE DRINK PLAN

(消費税・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、
信州産ウイスキー、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

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*、ソフトドリンク4種*

¥2,500

フジャセレクション

ビール、ワイン(赤・白)、芋焼酎、ハイボール、カクテル3種*
ソフトドリンク3種*

¥2,000 A

スタンダードプランA

ビール、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク3種*

¥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)
ソフトドリンク3種*

SELECT DRINK

*印は下記よりお選びください

カクテル

・ジン
・カシス
・カンパリ
・ピーチ
・ウォッカ

ソフトドリンク

・おすすめノンアルコールカクテル
・ウーロン茶
・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

GRADE UP OPTION

+ ¥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

+ ¥500 … 日本酒

+ ¥300 … ノンアルコールビール

BANQUET HALL



1F | THE SALON
ザ・サロン(15~22名様)



2F | THE SANDOH
ザ・サンドウ(20~40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(消費税込)

- HEIGORO焼き菓子 ¥1,400 ~ … お土産にご利用いただけます
- 集合写真撮影 ¥33,000 ~ … 思い出に残る一枚を撮影いたします
- 各種装花・花束 ¥3,300 ~ … ご希望に合わせてアレンジいたします



- ◇ 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。 ※2023秋プラン全てが対象となります。 ※他の特典などとの併用はできません。
- ◇ 当館では、お客様のご希望に応じて、引き続き感染拡大防止対策を行うことも可能です。
- ◇ 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。

ザ・フジャゴホンジン
THE FUJIYA GOHONJIN 〒380-0841 長野県長野市大門町80
TEL 026-232-1261 (10:00~19:00) <https://www.thefujiyagohonjin.com>



P: 提携駐車場「表参道もんぜん駐車場」
ご宴席ご利用で3時間のサービス券をご用意しております