



THE FUJIYA GOHONJIN PARTY PLAN Summer

2023
6.5 ▶ 9.3

期間限定
メニュー

暑い夏をもっと楽しめる、季節限定の宴会プラン
暑気払いや同窓会、記念パーティー等どんなシーンでもご利用いただけます

PREMIUM Course ¥10,000

APPETIZER

前菜の盛り合わせ
本鮪中トロ・甘海老・剣先イカと
サルディーニ産カラスミ

HOT APPETIZER

太刀魚のフリット 夏野菜のカポナータ
熟成バルサミコ

FISH

金目鯛のロースト
ベスト ジェノベーゼのリゾット

MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル
赤ワインソース

DESSERT

静岡県産クラウンメロン
ココナッツミルクのジェラート



FUJIYA Course ¥8,000

APPETIZER

メカジキのアップミカータ
オレンジとフェネル プッラータチーズ

HOT APPETIZER

穴子とパルミジャーノリゾット
マルサラワインソース

FISH

本日の鮮魚のソテー
アンチョビとレモンのソース

MEAT

黒毛和牛サーロインのグリル
赤ワインソース

DESSERT

ジャスミンのパナコッタ
トロピカルフルーツとマンゴーのジェラート



SUMMER Course ¥6,500

APPETIZER

メカジキのアップミカータ
オレンジとフェネル プッラータチーズ

HOT APPETIZER

穴子とパルミジャーノリゾット
マルサラワインソース

FISH

本日の鮮魚のソテー
アンチョビとレモンのソース

MEAT

信州米豚のグリル
黒にんにくとヴァンコットのソース

DESSERT

ココナッツのパナコッタ
西瓜のマリネとミントのゼリー



Special

【シェフのお任せ厳選コース】 ¥12,000~

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



* 価格には消費税・サービス料・室料が含まれます
* 上記全てのコース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
* 写真は全てイメージです

BANQUET HALL



1F THE SALON
ザ・サロン：15～22名様



2F THE SANDOH
ザ・サンドウ：15～40名様



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

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*

¥2,000 A
スタンダードプランA

ビール、ワイン(赤・白)、
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)、
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、
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

*がついているものは
右記からお選びください

【カクテル】・カシス ・ジン ・ピーチ ・カンパリ ・ウォッカ

【ソフトドリンク】・ノンアルコールカクテル ・オレンジジュース
・ぶどうジュース ・りんごジュース ・ウーロン茶
・ジンジャーエール ・グレープフルーツジュース

GRADE UP!
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

OPTION

オプション
(消費税込)

■HEIGORO焼き菓子 ¥1,400～
※お土産セットプランもございます
■集合写真撮影 ¥33,000～
■各種装花・花束 ¥3,300～



LUNCH PLAN

¥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 / 15名様～】

■メニュー例

ASSORTED APPETIZER

・信州サーモンのマリネと夏野菜の
インサラータ
・信州ハーブ鶏のロースト
・季節野菜のキッシュ

PASTA

オレキエッタ シラスとカラスミ

MAIN

国産豚のロースト ハーブマスタードソース

DESSERT

本日のデザート

*パンとコーヒーが付きます

■フリードリンクメニュー(ノンアルコール)

・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

■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



◇ 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夏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。

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) <https://www.thefujiyagohonjin.com>

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

