

2017. 9/1(金)~11/30(木)



上杉城史苑 J-PLAN

秋の宴会 いも煮プラン

秋の実りを贅沢に食す 至福のひとつとき。
大切なご友人・お仲間とお楽しみください。

飲み放題
2時間 プラン

お一人様 **2,000円** (税込2,160円)
（ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク）
プラス**300円**で! (税込324円) ワイン・カクテルもご利用いただけます!



オードブルプラン

大皿料理でボリューム満点!
秋のごちそうを皆で楽しく

- ◆ 米沢芋煮鍋
- ◆ 蟹と白身魚のテリーヌ
- ◆ ポークフィレロースト柚子味噌ソース
- ◆ 秋鮭のソテー ケイジャン風味
- ◆ チキンのカルボナーラグラタン
- ◆ ポルチーニ茸とベーコンのトマトパスタ

お一人様
2,500円
(奉・税込2,700円)



宴席プラン

秋の味覚を取り揃えて
彩り豊かに仕上げました

- 旬 彩 / 前菜盛り合わせ
- 向 付 / お造り
- 鍋 物 / 米沢芋煮鍋
- 揚 物 / 鰹の姿揚げ
- 進 肴 / 豚ロース朴葉焼
- 食 事 / 松茸おこわ
- 水菓子 / デザート 和栗のケーキ

お一人様
3,500円
(奉・税込3,780円)

厳選美食

厳選した秋の素材を、ふんだんに取り入れたお料理の数々。
おもてなしの宴、各種ご会合、お食事会などにぜひご利用ください。

シェフ厳選の秋素材を堪能 秋のフルコースプラン

お一人様 **6,000円**〜 (奉別・税込6,480円〜)

- ・ オードブル盛合わせ
- ・ 季節のサラダ
- ・ 松茸コンソメフランク
- ・ 本日のデザート
- ・ 鮮魚のパブール
- ・ パン
- ・ お口直し
- ・ コーヒー
- ・ 特選黒毛和牛ステーキ
- ・ 秋の味覚温野菜添え

置賜の風土が育んだ季節の美味を楽しむ 秋の彩り 宴席プラン

お一人様 **5,000円** (奉別・税込5,400円〜)

- 先 付 季節の小鉢
- 進 肴 黒毛和牛
- 前 菜 旬彩盛合わせ
- 付 御造り
- 向 付 米沢芋煮鍋
- 食 事 かつステーキ
- 煮 物 又はずきやき
- 揚 物 秋の味覚の天麩羅
- 水菓子 御寿司
- 水菓子 本日のデザート



上杉城史苑

ご予約・お問合せは

0238-23-0700

米沢市丸ノ内1丁目1-22

<http://uesugijoshien.jp>

※食材の都合により、内容が異なる場合がございます。ご了承ください。