

# 秋の味覚

# 芋煮

深まりゆく秋に贈る  
至福の時間を  
親しいご友人・お仲間と  
ぜひお楽しみください。



ワイワイ大皿料理で秋のごちそうを。  
**芋煮オードブルプラン** 一人様 **3,000円**  
(奉仕料・税込)

- ◆ 米沢芋煮鍋
- ◆ 秋鮭のパイ包み焼き はなびら茸添え
- ◆ カジキマグロのスマーク
- ◆ ローストポークの黒カレーソース
- ◆ キノコのキッシュ
- ◆ 生ハムサラダ
- ◆ サルサソース
- ◆ 晩菊のいなり寿司



旬の味覚を彩り豊かに仕上げました。  
**芋煮宴席プラン** 一人様 **4,000円**  
(奉仕料・税込)

- ・ 米沢芋煮鍋
- ・ 豚肉と玉菜の重ね蒸し
- ・ 前菜三点盛
- ・ 海老パン包み揚げ
- ・ 御造里
- ・ 茶そば
- ・ 秋鮭のマヨ味噌焼
- ・ すいーとぼてと



**飲み放題プラン** 2時間  
一人様 **2,000円** (ビール・日本酒・焼酎・  
ウイスキー・ソフトドリンクなど)  
(奉仕料・税込)

幹事さんも  
あんしん!

## 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

一人様 **6,000円** (奉仕料別・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
  - ・ 鮮魚のバブル
  - ・ 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
- ※メニューの一例です

### 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

一人様 **6,000円** (奉仕料別・税込6,480円)

- |     |              |     |         |
|-----|--------------|-----|---------|
| 先付  | 季節の小鉢        | 進肴  | 黒毛和牛    |
| 前菜  | 旬彩盛合わせ       |     | カットステーキ |
| 向付  | 御造里          |     | 又はすき焼き  |
| 煮物  | 米沢芋煮鍋        | 食事  | 御寿司     |
| 揚げ物 | 秋の味覚の<br>天麩羅 | 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>