

牛もつ鍋

冬の宴会

鶏つみれ
豆乳鍋

鍋プラン

豚ロース
みそ鍋忘年会に!
新年会に!
各種宴会に!三種の鍋から
好きな味をお選びください

冬のオードブルプラン 3,000円

(奉・税込)

- ◆ 牡蠣グラタン
カークパトリック
 - ◆ チキンソテー
八丁味噌ソース
 - ◆ 鱈の和風クリーム煮
 - ◆ ジャーマンポテトサラダ クラッカー添え
 - ◆ ツナとキャベツのフィットチーネ
 - ◆ 遠山かぶとミートボールのポトフ鍋 ※
- ※プラス400円(税込)で鍋宴席プランの鍋に変更できます。

飲み放題
プラン 2時間

幹事さんもあんしん!

お一人様

2,000円

(奉・税込)

(ビール・日本酒・焼酎・
ワイン・ウィスキー・
ソフトドリンク など)

※写真のお鍋は豚ロースみそ鍋です。

あったか 鍋宴席プラン 4,000円

(奉・税込)

- ・前菜盛り合わせ
- ・旬の御造里
- ・いかと木の子の陶板焼
- ・肝バター風味
- ・河豚のパン粉揚げ
- ・鮭とじゃが芋の真丈
揚げ出し風
- ・讃岐うどん
- ・南瓜のタルト

選べる三種の鍋

- 牛もつ鍋
- 豚ロースみそ鍋
- 鶏つみれ豆乳鍋

※上記からお好きな鍋を1種類お選びください。



上杉城史苑

米沢市丸ノ内1丁目1-22

<https://uesugijoshien.jp>

0238-23-0700

厳選 美食

贅を尽くした冬の味わいを

冬のフレンチフルコース

お一人様 6,000円~

(奉別・税込6,480円~)

- ◆ オードブル
- ◆ スープ料理
- ◆ 魚料理
- ◆ お口直し
- ◆ 肉料理
- ◆ デザート
- ◆ パン&バター
- ◆ コーヒー

厳選した旬の素材を、ふんだんに取り入れてご献立いたします。
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。

冬の旬の味覚をご堪能ください

冬の特選宴席料理

お一人様 6,000円

(奉別・税込6,480円)

- 先付
- 旬彩
- 向付
- 温物
- 揚げ物
- 小鍋
- 食事
- 水菓子

※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。※ご予算・ご都合に合わせてご献立いたします。