



春の宴会プラン

2020.3.1(日)～5.31(日)

とろとろに煮込んだ炙り焼豚の他、
春の素材をふんだんに取り入れたメニューをご用意しました。
歓送迎会・謝恩会など、皆様の大切なお時間をささやの料理でお楽しみ下さい。

お料理は4,800円から

5つのお料理プラン

飲み放題付

ささやではみんなで考えたメニューを開発しています。

ささやのキッチンでは、新メニュー開発時にはお客様をお招きして試食会を開催します。お客様からのヒントを元に、社内試食会を開催し、よりおいしく、より楽しめるお料理にブラッシュアップします。「みんなで考える料理」のスタイルでささやのお料理は進化します。



●2名様から180名様の大宴会まで、お座敷や洋室のお部屋を完備しております。お座敷用椅子などご希望の方は予約の際ご用命ください。



ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ！ (空室状況により前日のご予約も可能ですがご予約はお早めをお願いします。)



0120-117-338

〒386-0012 長野県上田市中心2丁目15-12
www.uedasasaya.com

5つのお料理プラン(2時間制/飲み放題付き)

料理長おすすめ
プラン

5,000円(税込)

- 前菜1 サーモンとアボカドのミニパンズのせ
- サラダ フレッシュ苺とクリームチーズのサラダ
- 前菜2 a.赤魚のカルパッチョまたは
b.鯖のエスカベッシュ
- 冷菜 菜の花と焼厚揚げのエスニック風おひたし
- 揚げ物 信州山賊焼き

選べる!

選べる!

選べる!

- 中華 a.海老と季節野菜の中華風塩ソース炒めまたは
b.海鮮チャーメン
- 肉料理 a.自家製炙り焼豚の銘柄掛けまたは
b.豚肉のすき焼き風鍋(うどん付)
- お食事 握り寿司と巻寿司

★チョイスメニューより一品

料理長自慢の
贅沢プラン

5,500円(税込)

- 前菜1 サーモンとアボカドのミニパンズのせ
- サラダ フレッシュ苺とクリームチーズのサラダ
- お造り 鮪・蛸(まぐろ・たこ)
- 前菜2 鯖のエスカベッシュ
- 揚げ物 信州山賊焼き
- 中華 a.海老と季節野菜の中華風塩ソース炒めまたは
b.海鮮チャーメン
- 肉料理 牛サーロインステーキ
- お食事 江戸前寿司

選べる!

★チョイスメニューより一品

お手頃プラン 9品

4,800円(税込)

- 前菜1 サーモンとアボカドのミニパンズのせ
- サラダ フレッシュ苺とクリームチーズのサラダ
- 冷菜 赤魚のカルパッチョ
- スープ 水餃子入りスープ
- 揚げ物 信州山賊焼き
- 中華 海老と季節野菜の中華風塩ソース炒め
- 肉料理 自家製炙り焼豚の銘柄掛け
- お食事 握り寿司と巻寿司

★チョイスメニューより一品

おすすめ
ボリュームプラン 9品

5,000円(税込)

- 前菜 海老カツのトルティーヤ
- サラダ レタスと水菜のツナサラダ
- 冷菜 赤魚のカルパッチョ
- 焼き物 ラザニア
- 揚げ物 信州山賊焼き
- 中華 麻婆豆腐焼きそば
- 肉料理 自家製炙り焼豚の銘柄掛け
- お食事 a.五目チャーハンまたは
b.握り寿司と巻寿司

選べる!

★チョイスメニューより一品

お手頃
ボリュームプラン 9品

4,800円(税込)

- 前菜1 海老カツのトルティーヤ
- サラダ レタスと水菜のツナサラダ
- 前菜2 鯖のエスカベッシュ
- 焼き物 ウィンナーと野菜のチーズ焼き
- 揚げ物 信州山賊焼き
- 中華 麻婆豆腐焼きそば
- 肉料理 自家製炙り焼豚の銘柄掛け
- お食事 a.五目チャーハンまたは
b.握り寿司と巻寿司

選べる!

★チョイスメニューより一品

さらに選べる!/
★チョイス
メニュー

- 〈お料理〉 ●ウィンナーと野菜のチーズ焼き ●肉焼売
●鶏レバーのしぐれ煮と甘エビのから揚げ
- 〈デザート〉 ●フルーツ盛り ●杏仁豆腐 ●キルシュのパンナコッタ ●桜風味のプリン



ドリンクメニュー

※飲み放題プランをおつけしない場合は
上記より1,500円をお引き致します。

瓶ビール/日本酒/焼酎/果実酒/ウィスキー/ハイボール/サワー/カクテル/ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル/ソフトドリンク

※ウィスキーと焼酎はセルフサービス ※グラス交換制

お料理のご説明



サーモンとアボカドのミニパンズのせ

小さなパンにスモークサーモンとアボカドを混ぜのせしました。山葵マヨネーズとの相性をお楽しみください。



フレッシュ苺とクリームチーズのサラダ

春ならではの、小粒の苺と様々なリーフを、舌触り滑らかで濃厚なクリームチーズと合わせ、見た目も鮮やかなサラダに仕上げました。



赤魚のカルパッチョ

弾力のある身質で、食感のいい赤魚をカルパッチョにしました。ソースに柚子の香りを効かせて、爽やかに召し上がれるように作りました。



鯖のエスカベッシュ

鯖の竜田揚げをエスカベッシュ風に仕上げました。臭みを抑えるためにバジルを使っているので、香りもお楽しみください。



菜の花と焼厚揚げのエスニック風おひたし

絹ごし豆腐の厚揚げを素焼きにして、菜の花・春キャベツを添え香ばしく焼いたオキアミを振りかけた、アジア風のおひたしです。



信州山賊焼き

山賊焼きとは、一言で言うと、鶏肉、とりわけ鶏もも肉を使った料理ですが、唐揚げでもなく竜田揚げでもない大きさ、豪快さが売りの料理です。



海老と季節野菜の中華風塩ソース炒め

あっさりとしたオリジナル中華風塩ソースで、旬のタケノコ、海老を炒めました。タケノコの食感もお楽しみください。



海鮮チャーメン

ボリュームたっぷりのチャーメンに特製の海鮮あんかけでお楽しみください。



自家製炙り焼豚の銘柄掛け

当店にて仕込み煮込んだ「チャーシュー」にとろ〜りあんかけをのせて仕上げました。アツアツの状態にて提供いたします。



豚肉のすき焼き風鍋(うどん付き)

豚肉・白菜・水菜・長ねぎ・人参・等を具材とした豚肉のすき焼き風鍋です。うどんでお楽しみください。



握り寿司と巻寿司

内容は、握り寿司、鯖、金目鯛、赤烏賊、巻物、鉄火、野沢菜、カッパ、しば漬けでございます。定番の味をご賞味下さい。



★キルシュのパンナコッタ(チョイスメニューより)

ドイツの「キルシュ」を使用したパンナコッタです。※「キルシュ」はサクランボの蒸留酒のこと ※盛付てあるフルーツは時季により他のフルーツに変更あり



ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ! (ご予約はお早めをお願いします。)

0120-117-338

〒386-0012
長野県上田市中央2丁目15-12
www.uedasasaya.com

