

秋の季節膳

令和2年 9月11日(火)～ 11月30日(月)

美しく見た目も華やかな
季節のお料理御膳

新しい生活様式

お一人様ずつの御膳メニューを
個室でゆったり安心して楽しめます。

舞 四、四〇〇円(税込)

お料理は3コース
詳しくは裏面をごらんください。

安心安全なご宴会開催のために

ささやでは、お客さまに安心してご宴会(または法事、お祝い)
を開催していただくため、新型コロナウィルス対策を強化しております。





※会場レイアウトの一例です

Q1 水際対策は？

A.入口、各部屋にアルコールを用意しております。
ご希望があれば非接触型体温計もお貸しいたします。

Q2 三密(密閉、密集、密接)は大丈夫ですか？

A.有圧換気扇、換気扇、窓開けによる換気を実施しております。
席の間隔を広く取ってお席をご用意します。

Q3 飛沫防止策はありますか？

A.対面にアクリル板をご用意。
対面との間隔を広くとって席をつくることもできます。

Q4 空気は除菌されていますか？

A.二酸化塩素水(ナノシード)により空間を除菌しております。
詳しくは裏面をご覧ください。

●10名以下の小宴会を大歓迎いたします。繰り返しご利用頂ける場合、都度お料理内容を変更いたします。ご不明な点はお電話でお問い合わせください。

ささや

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にお願いします。)

0120-117-338

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

華 三、八五〇円（税込）



先　付　胡麻豆腐
前　菜　野菜のキッシュ/あみ茸黄身おろし添え/海月菊花和へ/秋刀魚小袖焼
お造り　鮪/生蛸
蒸し物　蟹餡仕立ての茶碗蒸し
蓋　物　南瓜饅頭
揚げ物　天ぷら(鯵・紅あずま・椎茸)
肉料理　ローストポーク
食　事　栗と山菜の大釜ご飯
止　椀　吸い物


蟹餡仕立ての茶碗蒸し


ローストポーク

舞 四、四〇〇円（税込）



先　付　胡麻豆腐
前　菜　野菜のキッシュ/あみ茸黄身おろし添え/海月菊花和へ/秋刀魚小袖焼
お造り　鮪/生蛸/鰆
蒸し物　蟹餡仕立ての茶碗蒸し
蓋　物　南瓜饅頭
揚げ物　天ぷら(鯵・紅あずま・椎茸)
肉料理　合鴨鍋
食　事　栗と山菜の大釜ご飯
止　椀　吸い物


蟹餡仕立ての茶碗蒸し


合鴨鍋

椿 三、三〇〇円（税込）



先　付　胡麻豆腐
前　菜　野菜のキッシュ/あみ茸黄身おろし添え/海月菊花和へ/秋刀魚小袖焼
お造り　鮪/生蛸
蓋　物　南瓜饅頭
揚げ物　天ぷら(鯵・紅あずま・椎茸)
肉料理　ローストポーク
食　事　栗と山菜の大釜ご飯
止　椀　吸い物


ローストポーク

ささやの
新型コロナウイルス感染防止のための対策につきまして

館内の対応

1. できる限りお客さま同士の間隔を空けたテーブル配席をいたします。
2. 対面の飛沫防止のためアクリル板をご用意しております。
3. 装置（ナノシード）による空間除菌装置をご用意しております。
4. 換気扇を使用したうえで、窓開け換気をいたします。
5. グラス、食器類は高温の洗浄機で洗浄しております。

全従業員への対応

1. 通勤中、勤務中におけるマスク着用の義務化を実施しております。
2. 出勤時、30秒間の手洗い、うがいルールの徹底を行っております。
3. 出勤時に、健康問診と検温を実施致しております。
(37度以上の発熱があった場合は出勤を停止します。)

フロント・サービススタッフの対応

1. スタッフのマスクの着用の義務化を実施しております。
2. ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し、衛生手袋を着用致します。
3. サービススタッフは、一定時間ごとに手洗いを実施しております。
4. 会場への入退出の度に、アルコール消毒液での手指消毒を行っております。

ご予約はお電話にてお気軽にどうぞ！（ご予約はお早めにお願いします。）
0120-117-338
TEL:0268-22-0128
〒386-0012
長野県上田市中央2丁目15-12
www.uedasasaya.com

