ささやの会席料理

令和2年 6月1日(月)～8月31日(月)

家族や仲間たちとのお祝いの席、大切な記念日など、
美味しい料理とともに思い出に残る時間を過ごしたい。
そんなお客様のために、お部屋で食べる会席料理コースを
5つご用意しました。選りすぐりの食材をつかった料理を
どうぞお召し上がりください。

料理は5コース

詳しくは裏面をご覧ください

ささや
〒386-0012
長野県上田市中央2-15-12
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。
http://www.uedasasaya.com

ご予約はお電話でお気軽にどうぞ

0120-117-338

様々な会場をご案内

お客様のご希望をお聞きして個室をご用意いたします。駐車場は約 60 台ご利用いただけます。

ささやの会席料理は5コース

※時期により一部商品が変更する場合がございます。

千歳（ちとせ） 7,260円（税込）

焼き八寸	鰆の醤油麹焼／芹のしらす沖漬け和へ 黒豆石垣寄せ／彩りピクルス／鶯豆腐／柿菜白和へ
お造り	鮪／縞鯵／妻物一式
蒸し物	小柱の茶碗蒸し
揚げ物	天ぷら（海老・穴子・季節野菜）
蓋物	菜の花饅頭
洋皿	牛フィレステーキ
食事	握り寿司（鮪・勘八・赤海老・帆立貝）
止椀	吸い物
デザート	季節のデザート

牛フィレステーキ

末広（すえひろ） 8,470円（税込）

焼き八寸	鰆の醤油麹焼／芹のしらす沖漬け和へ 黒豆石垣寄せ／彩りピクルス／鶯豆腐／柿菜白和へ
お造り	鮪／縞鯵／北寄貝／妻物一式
蒸し物	小柱の茶碗蒸し
揚げ物	天ぷら（海老・穴子・季節野菜）
蓋物	桜道明寺蒸し
洋皿	国産牛サーロインステーキ
食事	握り寿司（鮪・勘八・赤海老・帆立貝）
止椀	吸い物
デザート	季節のデザート

国産牛サーロインステーキ

吉祥（きっしょう） 9,680円（税込）

焼き八寸	鰆の醤油麹焼／芹のしらす沖漬け和へ 黒豆石垣寄せ／彩りピクルス 鶯豆腐／柿菜白和へ
お造り	鮪／縞鯵／海老烏賊花造り／妻物一式
蒸し物	小柱の茶碗蒸し
蓋物	鰻のセイロ蒸し
揚げ物	天ぷら（海老・穴子・季節野菜）
洋皿	国産牛フィレステーキ
食事	握り寿司 （鮪・勘八・赤海老・帆立貝）
止椀	本鰹の吸い物
デザート	季節のデザート

国産牛フィレステーキ

福始（ふくし） 12,100円（税込）

前菜	芹のしらす沖漬け和へ／黒豆石垣寄せ 彩りピクルス／イクラ黄身おろし 鶯豆腐／柿菜白和へ
お造り	本鮪／天然白身魚／巻き海老 妻物一式
油物	飛竜頭
焼き物	活鮑酒蒸し焼き
洋皿	和牛フィレステーキと フォアグラ大根添え
食事	鯛飯蒸し海栗添え
止椀	本鰹のお吸い物
デザート	季節のデザート

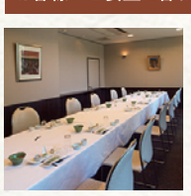
和牛フィレステーキとフォアグラ大根添え

紬（つむぎ） 6,325円（税込）

先付け	鶯豆腐
前菜	芹のしらす沖漬け和へ／柿菜白和へ 彩りピクルス
お造り	鮪／赤魚／エンガワ／妻物一式
蒸し物	小柱の茶碗蒸し
焼き物	鰆の醤油麹焼
揚げ物	天ぷら （海老・穴子・季節の野菜）
肉料理	ビーフシチュー
食事	浅利と生姜の大釜ご飯
止椀	吸い物
デザート	季節のデザート

ビーフシチュー

お客様のご要望に合わせて会場をご案内致します。



お二人から180名様の大宴会まで、ささやではお座敷や洋室など大小様々なお部屋をご用意しております。また、和室でも椅子に座ってお食事が可能です。

駐車場約60台完備

〒386-0012
長野県上田市中央2-15-12
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。
http://www.uedasasaya.com

ご予約はお電話でお気軽にどうぞ
※仕入れ事情によりお料理を変更する場合がございます。

0120-117-338

⚠ ささやでは、お客様と従業員の安心・安全、感染予防及び拡散防止のための衛生強化として館内の徹底した清掃、各会場や出入り口には消毒液の設置、従業員はマスクを着用して接客対応を行っています。