



3つの
お料理プラン

※写真はイメージです。

夏の 宴会&会食 プラン

お料理は
3,300円
から

2022. 6.1(水)～8.31(水)

旬の素材を取り入れたメニューをご用意いたしました。

暑気払い・懇親会など、皆様の大切なお時間をsasayaの料理でお楽しみください。



信州プレミアム食事券ご利用いただけます。

新型コロナウイルス対策実施中

sasayaでは、お客様に安心してご宴会を開催していただくため、
新型コロナウイルス対策を強化しております。



できる限り間隔を広くして会場設営をいたします。アクリル板を使用し飛沫感染を防ぎます。

美味しい、ボリュームたっぷり 3つのお料理プラン

華



9品

お一人様

3,850円(税込)

- 先付 胡麻豆腐
前菜 スペイン風オムレツ/鰻ざく/もろこし真丈
お造り 鮪・鰯 妻一式
蓋物 茶碗蒸し
蒸し物 蒸し鶏のピリ辛ソース掛け
炒め物 海老・烏賊 塩ソース炒め
肉料理 豚肉のポーピエット
お食事 帆立と浅利の混ぜ御飯
止碗 吸い物

舞



9品

お一人様

4,400円(税込)

- 先付 胡麻豆腐
前菜 スペイン風オムレツ/鰻ざく/もろこし真丈
お造り 鮪・鰯 妻一式
蓋物 茶碗蒸し
蒸し物 蒸し鶏のピリ辛ソース掛け
炒め物 海老・烏賊 塩ソース炒め
肉料理 牛肉のポーピエット
お食事 帆立と浅利の混ぜ御飯
止碗 吸い物

椿



8品

お一人様

3,300円(税込)

- 先付 胡麻豆腐
前菜 スペイン風オムレツ/鰻ざく/もろこし真丈
冷菜 鮪と鰯のカルパッチョ
蒸し物 蒸し鶏のピリ辛ソース掛け
炒め物 海老・烏賊 塩ソース炒め
肉料理 豚肉のポーピエット
お食事 帆立と浅利の混ぜ御飯
止碗 吸い物

季節のデザート

dessert

お一人様 +350円(税込)

- フルーツ盛り
- 杏仁豆腐
- 抹茶のババロア



抹茶のババロア

アルコールフリードリンク

alcohol free drink

お一人様 +1,700円(税込)

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

ノンアルコールフリードリンク

Non-alcoholic free drink

お一人様 +800円(税込)

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

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. 二酸化塩素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

