

秋のご宴会プラン

# 山形の秋は芋煮!

グループで!お仲間で!ワイワイ楽しく



大皿  
スタイル

大皿料理を囲みみんなで楽しく賑やかに

## 芋煮オードブル コース

4,000円(奉・税込)

- たこ梅酢和えと塩レモンチキン
- カツオのたたきサラダ仕立て
- 秋鮭ときの子のマヨみそグラタン
- 豚肉とカシュナツツの甘酢炒め
- 米沢風芋煮鍋
- 中華ちまき



個食  
スタイル

お一人様ずつの秋の味覚をふんだんに使用

## 芋煮会席 コース

4,800円(奉・税込)

- 前菜盛り合わせ
- 真鯛のカルパッチョ
- 海老とポテトのマスカルポーネソース焼
- 米沢風芋煮 小鍋仕立て
- 牛タン焼
- 巻き寿司の天麩羅
- デザート



大切なご接待、  
特別なお席に、  
特別なお料理を。

個食  
スタイル

## 秋の特選会席 コース

7,000円(奉別・税込)

- 前菜盛り合わせ
- 御造里
- 米沢牛芋煮 小鍋仕立て
- 米沢牛カッスステーキ
- 牡蠣みぞれ蒸し
- 木の子そば
- 金目鯛の西京焼
- デザート

## 芋煮鍋を デリバリー

お届け：米沢市内限定  
エリア

ご指定  
場所へ

出来上がった芋煮鍋を お届けします

食べるだけ!!

※10人前より承ります

※箸・容器・カセットコンロを  
含めた価格です

●10人前 9,000円(税込)

3日前まで  
要予約

●オードブルやお弁当も一緒にお届け可能!●  
詳しくは裏面をご覧ください

ご予算やご用途に合わせてお献立いたします。お気軽にご相談ください。

## 90分 + 飲み放題コース

乾杯より

A 2,000円(お一人様/税込)

- ビール
- 日本酒
- ウイスキー/ハイボール
- 焼酎
- ノンアルコール
- ソフトドリンク

B 2,500円(お一人様/税込)

- ビール
- 日本酒
- 焼酎
- ウイスキー/ハイボール
- ワイン
- サワー各種
- ノンアルコール
- ソフトドリンク

飲み放題 A コースに  
ワイン&サワーがつく  
プランです

※写真はイメージです。 ※食材の都合により内容が異なる場合があります。

## 会場のご案内



[バンボシュ] 10~30名様  
※30名様以上のお集まりは1階レストランアビシス(椅子・テーブル席)のご案内となります

[ベルコンテス] 2~8名様

[吾妻(大)] 10~20名様

[吾妻(小)] 2~10名様



## 上杉城史苑

TEL0238(23)0700

米沢市丸の内1丁目1-22

Email info@uesugijoshien.jp

https://uesugijoshien.jp