



〔団体様向け〕

平日  
限定

(火曜～金曜)

# 長岡京プラン のご案内

30名様  
まで

すべてのプランに名物「竹の子姿ずし」をお付けし、美味なる料理の数々をご堪能いただけます  
ここ「うお寿」でしか味わえない“長岡京料理”で贅沢なひとときをどうぞ

## 長岡京 会席 3コース

所要時間  
約90～  
120分

きらめき

会席

全8品

# 煌

- 八寸
- 煮物
- 揚物
- 吸物
- お造り
- 焼物
- 御飯
- デザート

7,000円

(税・サ込)

みやび

会席

全9品

# 雅

- 小付
- お造り
- 焼物
- 御飯
- デザート
- 八寸
- 煮物
- 揚物
- 吸物

8,000円

(税・サ込)

ほまれ

会席

全10品

# 誉

- 小付
- 八寸
- 煮物
- 揚物
- 吸物
- 先吸
- お造り
- 焼物
- 御飯
- デザート

10,000円

(税・サ込)

※献立内容は季節および仕入れ状況により変わります

※春季のみ、筍料理をふんだんに盛り込んだ「筍会席」に変更することができます(商談時にご相談ください)

団体様向けプラン

## 限定 特典

3コース  
共通

うお寿名物  
「竹の子姿ずし(一貫)」  
「筍入り笹羊羹」付

平成23年度  
むらおこし特産品コンテスト  
全国商工会連合会  
会長賞受賞

第53回  
全国推奨観光土産品  
審査会推奨品



竹の子姿ずし



筍入り笹羊羹

※写真はイメージです

### 飲み放題プラン

3コース  
共通

120分

おひとり様

2,500円

(税・サ込)

瓶ビール、日本酒、焼酎、チューハイ、  
ハイボール、ウーロン茶、各種ソフトドリンク

### 送迎付プラン

3コース  
共通

24名乗り  
送迎バス

5,500円 [要予約]

(税・サ込)

# 長岡京 御膳 3コース

所要時間  
約60分

きらめき

御膳

## 煌

- ランチプレート
- 御飯
- 吸物

2,500円  
(税・サ込)

みやび

御膳

## 雅

- 弁当
- 御飯
- お造り
- 吸物
- 炊合せ
- 取肴
- 揚物

4,000円  
(税・サ込)

ほまれ

御膳

## 誉

- 弁当
- 御飯
- お造り
- 吸物
- 炊合せ
- デザート  
(筒入り笹羊羹)
- 取肴
- 揚物

6,000円  
(税・サ込)

※ 献立内容は季節および仕入れ状況により変わります

団体様向けプラン

### 限定特典

3コース  
共通

うお寿名物  
「竹の子姿ずし(一貫)」付

さらに「誉」コースには  
「筒入り笹羊羹」付



竹の子姿ずし



※写真はイメージです

平成23年度  
むらおこし特産品コンテスト  
全国商工会連合会  
会長賞受賞

第53回  
全国推奨観光土産品  
審査会推奨品

### 飲み放題プラン

3コース  
共通

120分 おひとり様 2,500円  
(税・サ込)

瓶ビール、日本酒、焼酎、チューハイ、  
ハイボール、ウーロン茶、各種ソフトドリンク

### 送迎付プラン

3コース  
共通

24名乗り  
送迎バス 5,500円 [要予約]  
(税・サ込)

30名様まで、人数に合わせてお席・お部屋をご用意いたします



[2F] テーブル席・小上がり



[3F] 和室大広間・小部屋



[4F] 大ホール

営業時間 11:00~19:30(最終入店)

定休日 月曜日(祝・祭日を除く)

<https://www.uosu.jp>



京の味処 ■ うお寿

長岡京市今里2-17-8

☎075-951-0325

