和やかなご宴席で、心尽くしのお料理をお楽しみください。
150余年の伝統と共に、日本らしい折々の季節の味を取り入れた
フランス料理が、皆さまの語らいの輪を広げ、
「上野精養軒でよかった」と感じていただけるよう、
精一杯、腕を振るわせていただきます。

第19代総料理長　富田高彦

Cuisine

お料理

正餐

創業以来、多くのお客様にご愛顧いただき、明治の文豪がこよなく愛した 伝統の純フランス料理の数々を落ち着いた雰囲気のなかで、お楽しみください。

コース料金

￥9,000　￥15,000
￥12,000　￥18,000
￥20,000

ブッフェ

お料理卓へ取りに行くお取り分け式になります。より多くのご出席の方々とコミュニケーションが取れるご宴会形式です。

コース料金

￥8,000
￥10,000
￥13,000

パーティー（卓盛り）

人数分の大皿提供式になります。座って落ち着いた食事がご希望のご宴会として人気の形式です。（立食可）

コース料金

￥7,000
￥9,000
￥12,000

※消費税込・サービス料別

Cuisine

正餐メニュー

￥9,000

～メインディッシュ1品でのご提供～

季節のオードブル
ポタージュスープ
牛フィレ肉のステーキ
サラダ　パン
本日のデザート
デミタスコーヒー

￥9,000

季節のオードブル
ポタージュスープ
魚料理
鴨のロースト ソース ジュ
サラダ　パン
本日のデザート
デミタスコーヒー

￥12,000

季節のオードブル
コンソメスープ
魚料理
牛フィレ肉のステーキ
サラダ　パン
デザート盛り合わせ
デミタスコーヒー

￥15,000・￥18,000

季節のオードブル
コンソメスープ
魚料理
シャーベット
国産牛フィレ肉のステーキ
サラダ　パン
デザート盛り合わせ
デミタスコーヒー

￥20,000

アミューズ
季節のオードブル
コンソメスープ
魚料理
シャーベット
和牛フィレ肉のステーキ
サラダ　パン
デザート盛り合わせ
デミタスコーヒー

※ご宴会の内容に合わせてメニューをお作りしております
※消費税込・サービス料別

Cuisine

パーティー サンプルメニュー

￥7,000

スモークサーモン　ヨーグルトソース
冷製オードブル　2種
冷製ローストビーフ　野菜添え
冷製鴨胸肉の燻製
シーフードマリネ
サラダバリエーション
サンドウィッチ
プチフールとフルーツ盛り合わせ
デミタスコーヒー

《温料理》
白身魚のポワレ　ベネツィア風
ソフトシェルクラブ　海老のフリット
仔羊のロースト　プロヴァンス風
若鳥のトマト煮

￥9,000

サーモンマリネ　香草添え
魚介のコクテル
冷製オードブル
鴨胸肉のオレンジ風味
冷製ローストビーフ･ローストポーク
生ハムサラダ
サンドウィッチ
プチフールとフルーツ盛り合わせ
デミタスコーヒー

《温料理》
鯛のポワレ野菜添え　セロリラーブソース
魚介のグラタン
仔牛のロースト　プロヴァンス風
ビーフストロガノフ　バターライス

￥12,000

オードブルバリエ
スモークサーモン　ヨーグルトソース
魚介のマリネ　キャビア添え
冷製鴨の燻製とフルーツのコンポート
冷製牛ロース肉のロースト　野菜添え
季節のサラダ
サンドウィッチ
プチフールとフルーツ盛り合わせ
チーズ盛り合わせ
デミタスコーヒー

《温料理》
真鯛のクリームソース　フルーツ添え
平目のポーピエット　ソースアメリカン
牛フィレミニヨン　リードヴォー添え　ソースペリグー
仔羊のロースト　プロヴァンス風
ポークとキャベツの白ワイン煮

※着席スタイルは１テーブル10名様を基準とさせていただきます
※お料理の確定は５日前までにお願い致します
※掲載のメニューは一例です　季節、入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※消費税込・サービス料別

Cuisine

ブッフェ サンプルメニュー

￥8,000

オードブルバリエ
スモークサーモン　レモン添え
魚介のマリネ
生ハム各種　季節のフルーツ添え
冷製ローストビーフ
若鶏のヘルシー蒸し
サラダバリエーション
サンドウィッチ
プチフールとフルーツ盛り合わせ
デミタスコーヒー

《温料理》
ビーフシチュー
白身魚の白ワイン蒸し　オランデーズソース焼き
ソフトシェルクラブ・エビ・ミニホタテのフリット
仔羊のロースト　プロヴァンス風
ハヤシライス

￥10,000

季節のオードブル　各種盛り
海の幸のドレッシングマリネ
魚介の燻製とスモークサーモン
冷製牛ロース肉のロースト　野菜添え
冷製鴨胸肉のフルーツソース
生ハム各種
サラダバリエーション
サンドウィッチ
チーズ盛り合わせ
プチフールとフルーツ盛り合わせ
デミタスコーヒー

《温料理》
ビーフシチュー
鮮魚の海藻クルート焼き
仔羊のロースト　プロバンス風
ソフトシェルクラブ・天使のエビ・ホタテのフリット
～アメリカンソース～
魚介のグラタン
ビーフストロガノフ

￥13,000

アミューズブーシュのミラー飾り
カンパチとサーモンのカルパッチョ
魚介コクテルの盛り合わせ
フォアグラのムース　ポートワインゼリー
冷製牛フィレ肉のロースト
海老のメダイヨンのせ　ロワイヤル　コンソメゼリー
鴨の冷製　色々な果実のソース
季節のサラダバリエーション
サンドウィッチ
フルーツ盛り合わせ　チーズ盛り合わせ
プチフール　デミタスコーヒー

《温料理》
平目のフィレ　トマトのせグラタン
スズキの海藻クルート焼き
パエリア
若鶏モモ肉のフォアグラムース包み焼き　トリュフソース添え
仔羊のモモ肉ロースト
～エストラゴン風味のマスタードソース～
精養軒特製ビーフシチュー　野菜添え

※パーティースタイル、着席スタイルどちらでもご利用いただけます
※お料理の確定は5日前までにお願い致します
※上記メニューは50名様分のサンプルメニューにつき、お料理数の増減がございます
※掲載のメニューは一例です　季節、入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※消費税込・サービス料別

Banquet Services

宴会各種料金表

Drinks お飲物 （サービス料別）

ウイスキー	¥9,000 ~
ハウスワイン	¥3,500 ~
ワイン（輸入品）	¥5,000 ~
スパークリングワイン	¥4,000 ~
シャンパン	¥11,000 ~
カクテル	¥880 ~
シェリー酒	¥880 ~
日本酒（300ml）	¥1,200 ~
日本酒（冷酒 300ml）	¥1,400 ~
ビール（中瓶）	¥800
焼酎	¥3,300 ~
炭酸	¥250
≪ソフトドリンク≫	
オレンジジュース、烏龍茶、コーラ、ジンジャエール、ミネラルウォーター	¥500 ~
オレンジジュース、烏龍茶（デキャンタ提供）	¥1,200
≪樽酒≫	
1 斗（18ℓ）	¥75,000 ~
2 斗（36ℓ）	¥140,000 ~
2 斗樽 1 斗入り	¥85,000 ~
4 斗樽 2 斗入り	¥150,000 ~

※木槌・ひしゃく・升は別途料金を申し受けます。
ご注文により、刻印入りの升もご用意させていただきます。

Decoration 装飾

≪横看板≫※単位はすべてmm	
小　600×3600	¥33,000 ~
中　700×5400	¥44,000 ~
大　700×7200	¥55,000 ~
≪立看板≫	
900×2400	¥33,000 ~
≪表示≫	
式次第	¥11,000 ~
演題めくり	¥6,600 ~
胸花リボン	¥550 ~
屏風一双	¥16,500
仮設ステージ	¥4,400
氷彫刻	¥121,000

Photograph 写真

六つ切り（1 ポーズ 2 枚）	¥20,900
焼き増し 1 枚	¥5,500
≪集合写真≫	
キャビネ版（20 枚 1 セット）	¥35,200
1 枚追加	¥1,760
≪スナップ≫	
アルバム仕上げ（10ページ・30シーン）CD-R付	¥128,700 ~

Sound & Video 音響・ビデオ・機材

音響設備	¥16,500 ~
ピンスポットライト	¥5,500
通信カラオケ	¥22,000 ~
プロジェクター・スクリーン	¥44,000 ~
ビデオ撮影（120分）	¥132,000 ~
スクリーン	¥11,000 ~
モニター	¥27,500 ~
インターネット単独回線	¥33,000 ~

Optional Menu 模擬店 （サービス料別）

洋風串揚げ	¥1,600 ~
チーズコーナー	¥2,000 ~
デザートコーナー	¥2,000 ~
フルーツコーナー	時価
江戸前寿司	¥1,900 ~
天婦羅	¥1,800 ~
磯焼き	¥1,800 ~
おでん	¥700 ~
そば	¥700 ~
≪特別メニュー≫	
ローストビーフワゴン	¥4,900 ~
スモークサーモン	¥2,400 ~
チキンロースト	¥1,400 ~
笹巻き寿司（12 個入り）	¥3,800 ~
江戸前寿司飯台	¥11,000 ~
刺身盛り合わせ	¥42,000 ~
寄せ鍋	¥20,000 ~
あんみつ	¥800 ~

Paper Items ペーパーアイテム

招待状	¥385 ~
席次表	¥880 ~
サイン帳	¥3,850 ~
席札	¥165 ~
メニュー	¥275 ~
表彰状	¥11,000 ~
招待状宛名書き	¥275 ~

Entertainment 司会・音楽・余興

司会者	¥77,000 ~
バンケットコンパニオン（2 時間）	¥22,000 ~
ピアノ演奏料	¥77,000 ~
ピアノ使用料	¥38,500 ~
弦楽四重奏	¥176,000 ~

Flower Arrangement 装花

ゲスト花	¥5,500 ~
メイン花	¥11,000 ~
卓上一輪挿し花	¥2,200
花束	¥9,000 ~
スタンド花（一段）	¥22,000
スタンド花（二段）	¥44,000
式典用花瓶花	¥22,000 ~
ブッフェ装花	¥22,000 ~
アレンジメント	¥11,000 ~
献花	¥440 ~
祭壇飾り（両脇一対）	¥11,000 ~

※消費税込

宴会場・会議室ご利用料金表

会場名	天井高 m	面積		収容人数				会議（10:00~18:00）		宴会		展示会（9:00~21:00）	早朝深夜料金
		㎡	坪	正餐	立食	スクール	シアター	基本料金（2時間）※①	追加料金（1時間）	基本料金（2時間）	追加料金（1時間）	1日料金	早朝（8:00~9:00）深夜（21:00~22:00）
桜の間	4.1	563	170	320	600	324	600	380,000 (418,000)	190000 (209,000)	130,000 (143,000)	65,000 (71,500)	1,900,000 (2,090,000)	200,000 (220,000)
桐の間	4.0	185	56	110	150	150	260	150,000 (165,000)	75,000 (82,500)	55,000 (60,500)	27,500 (30,250)	800,000 (880,000)	150,000 (165,000)
藤の間	3.2	162	49	100	150	117	180	140,000 (154,000)	70,000 (77,000)	44,000 (48,400)	22,000 (24,200)	700,000 (770,000)	100,000 (110,000)
梅の間	3.2	123	37	60	80	105	200	90,000 (99,000)	45,000 (49,500)	30,000 (33,000)	15,000 (16,500)	450,000 (495,000)	80,000 (88,000)
銀杏の間	2.8	121	37	—	—	90	120	76,000 (83,600)	38,000 (41,800)	24,000 (26,400)	12,000 (13,200)	380,000 (418,000)	80,000 (88,000)
あやめの間	2.8	81	25	50	70	54	84	68,000 (74,800)	34,000 (37,400)	22,000 (24,200)	11,000 (12,100)	340,000 (374,000)	60,000 (66,000)
竹の間	2.9	89	27	50	60	60	128	60,000 (66,000)	30,000 (33,000)	20,000 (22,000)	10,000 (11,000)	300,000 (330,000)	60,000 (66,000)
松の間	2.7	68	21	30	40	—	—	46,000 (50,600)	23,000 (25,300)	14,000 (15,400)	7,000 (7,700)	230,000 (253,000)	40,000 (44,000)
菊の間	4.1	62	19	28	40	—	—	46,000 (50,600)	23,000 (25,300)	14,000 (15,400)	7,000 (7,700)	230,000 (253,000)	40,000 (44,000)
桔梗の間	2.9	63	19	30	40	—	—	46,000 (50,600)	23,000 (25,300)	14,000 (15,400)	7,000 (7,700)	230,000 (253,000)	40,000 (44,000)
つつじの間	2.9	47	14	20	25	—	—	30,000 (33,000)	15,000 (16,500)	10,000 (11,000)	5,000 (5,500)	150,000 (165,000)	30,000 (33,000)
らんの間	2.9	34	10	12	—	—	—	30,000 (33,000)	15,000 (16,500)	10,000 (11,000)	5,000 (5,500)	150,000 (165,000)	30,000 (33,000)

※上記料金表の各枠内料金、上段が税抜き価格、下段括弧内は税込み価格でございます
※① 会議開始から終了までを基本料金（2時間）といたします
〈宴会場・会議室のご利用について〉
(1) ご宴会・会議等の設営は通常1時間以内からとさせていただきます
(2) 宴会場のご利用時間は通常9:00~21:00とさせていただきます。この時間外については早朝・深夜料金を頂戴いたします
(3) ご控室ご利用料金は会議料金に準じます