

# 法事・法要 プラン

【メニュー例 8,000円コース】

- ◇ 前 菜  
胡麻豆腐 / アスピックゼリー / 蟹身と胡瓜の生春巻き  
鮑の旨煮 / 魚介のテリヌ
- ◇ 刺 身  
平目 / 梶木 / ヒラス / 芽物
- ◇ 吸 物  
旬の魚と季節野菜のすり流し
- ◇ 煮 物  
フカヒシの射込み菊花蕪
- ◇ 焼き物  
甘ダイの金山時味噌
- ◇ 蒸 物  
茶碗蒸し
- ◇ 揚げ物  
天麩羅盛り  
海老 / 白身 / 野菜2種
- ◇ 強 肴  
牛ヒレ肉のソテー  
赤ワインソース
- ◇ 御 飯  
白御飯 / 香の物
- ◇ 止め椀  
赤出汁
- ◇ デザート  
季節のフルーツとデザート  
ホットコーヒー

故人を偲ぶ  
大切なお食事の席に、  
懐石料理だけでなく、  
お弁当もご用意しました。



写真は8,000円コースのお料理です。

会場は和室またはイス・テーブル(洋室)のご用意がございます。  
感染対策として、配達やお持ち帰り可能なホテル自慢のお弁当も承ります。

祭壇・御焼香・装花・引物等ご相談承ります

プラン料金 (お一人様 / 税込)

5,500円・6,600円・7,700円

8,800円・9,900円



特撰お弁当  
(お一人様用 / 税込) 3,500円



オードブル(10名様用/税込)  
30,000円~