



※写真は「うめ」のイメージです。

ご法要料理

法事・霊祭・追悼式

ご予約にて承ります。

うめ

お一人様 5,500円

和食

- 先付 二色胡麻豆腐
- 前菜 姫さざえ田菜、丸十煎餅、相鴨山ごぼう射込み、竹皮平目木の芽寿し、竹串こんにゃく、立花玉子、紫芋茶巾、天豆ウニ揚、蕨烏賊
- 吸物 柏蒸しピースあん
- 造り 鮪、間八、焼目帆立
- 焼物 杉板鰻けんちん焼
- 煮物 信田巻、真子、筍、蕨、菜の花、木の芽
- 油物 海老進丈挟み揚、茄子、くずきり、タラの芽、こごみ
- 食事 筍ごはんセイロ蒸し、香の物、赤出汁
- 水物 グレープ香りよせ

あじさい

お一人様 6,600円

洋食

- オードブル盛り合せ
- きのこスープ
- 白身魚の蒸し焼き (白ワインソース)
- 牛肉のロースト (粒マスタードソース)
- デザート盛り合せ
- パン コーヒー

やまぶき

お一人様 5,500円

中華

- 前菜盛り合わせ
- もち米の蒸し団子と翡翠餃子
- 三種きのこ入りとろみスープ
- 海鮮塩炒め
- 五日野菜の精進煮込み
- 牛肉のオイスターソース炒め
- 地鶏の蒸しスープ
- ニラ入りあんかけ焼きそば
- マンゴープリン

もくれん

お一人様 5,500円

和・洋・中
折衷

- 和 【先付】豆乳豆腐、とろ湯葉、蕨、花卉、独活、山葵、美味出し
- 【造り】鮪、平目、小鯛笹着、甘海老
- 中 三種きのこ入りとろみスープ、海鮮塩炒め、揚げ物二種
- 洋 牛ロース肉の蒸し焼き(和風ソース)
- 和 山菜ごはんセイロ蒸し、赤出汁香の物
- フルーツ盛り合わせ

祭壇

祭壇花・盛花・花瓶花につきましてはご予算に応じてご注文承ります。

花瓶花(片側) 5,000円より 祭壇花 30,000円より

盛花 5,000円より

※写真の花は盛花10,000円のイメージです。



厳かに故人を偲び在りし日の思い出を語り合うひととき

ご法要のご案内 「偲ぶ日のおもてなし」

※人数・ご予算に応じてご相談承ります。

※お飲物は当日ご注文承ります。

※季節によりお料理の内容が変更になる場合がございます。

※20名様以上でご利用のお客様には送迎マイクロバス1台をサービスいたします。

※8名様以上にてご予約承ります。

※7日前までにご予約をお願い致します。

※上記の価格は全て税別・サービス料込となります。

