

# 法要プラン 正餐メニュー

## すいせん ¥14,000

### 日本料理

<先付>

小鉢三種

<御造り>

とら河豚薄造り

<小蓋物>

紅ズワイ蟹の餡かけ茶碗蒸し

<焼物>

白身魚の利休焼き

<煮物>

和牛あっさり煮と巻湯葉の炊き合わせ

<留肴>

冷製蝦夷鮑柔らか煮 生海苔餡かけ

<食事>

うなぎ蒲焼御飯 御吸物

<水菓子>

果物二種と甘味

## しゃくやく ¥11,000

### 中国料理・日本料理の混合料理

<日本料理>

先付三種

<日本料理>

とら河豚薄造り

<中国料理(大皿)>

筍ときのこのふかひれスープ

<日本料理>

赤魚粕漬け利休焼き

<中国料理(大皿)>

豚肉の湯引き ガーリックソース

<日本料理>

鰻ざく

<中国料理(大皿)>

干し海老入りチャーハン

<中国料理>

冷やしアーモンドゼリー

## <陰膳> ¥4,100

故人にお供えする陰膳をご用意しております。

故人のお好きなメニューを入れることも可能でございます。お気軽にご相談ください。

※追加料金が発生する場合もございます。

※季節・天候により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。