

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>

甘味と果物

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）>

筍とキノコのふかひれスープ

<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 油淋ソース

<日本料理>

鰻ざく

<中国料理（大皿）>

牛挽肉ガーリックチャーハン

<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・仕入れ状況により、料理内容や器等が変更になる場合がございます。