

法要プラン 正餐メニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

すいせん ¥13,000

日本料理

<先付>

小鉢三種盛り

<御造り>

二種盛り合せ 妻物 山葵

<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 付け合せ

<煮物>

和牛葛煮と二種炊き合せ

<留肴>

冷製 蝦夷鮑柔らか煮 生海苔餡かけ

<食事>

握り寿司三種

<留椀>

赤出汁

<水菓子>

果物二種と甘味

しゃくやく ¥10,000

中国料理・日本料理の混合料理

<日本料理>

先付三種盛り

<日本料理>

御造り二種盛り合せ 妻物 山葵

<中国料理(大皿)>

青海苔と湯葉入りふかひれスープ

<日本料理>

赤魚粕漬け利休焼き 付け合せ

<中国料理(大皿)>

鶏肉の揚げ物 油淋ソース

<日本料理>

冷製 蝦夷鮑柔らか煮 生海苔餡かけ

<中国料理(大皿)>

五目チャーハン・ザーサイ

<中国料理(大皿)>

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。

小鉢一種

深鉢一種

御造り三種盛り合せ

焼魚と小菜盛り合せ

炊き合せ

白ご飯

故人のお好きなメニューを入れることも可能ですので、お気軽にご相談ください。

※追加料金が発生する場合がございます。

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。