

# 法要料理のご案内

味わい、彩り艶やか、思いひときわ。  
 選べる味わいと彩りに気品を添えて、素材を生かした心づくしのお料理で  
 上質のおもてなしをお約束いたします。

～ステーキや魚料理など  
 洋風テイストを取り入れた法要会席～



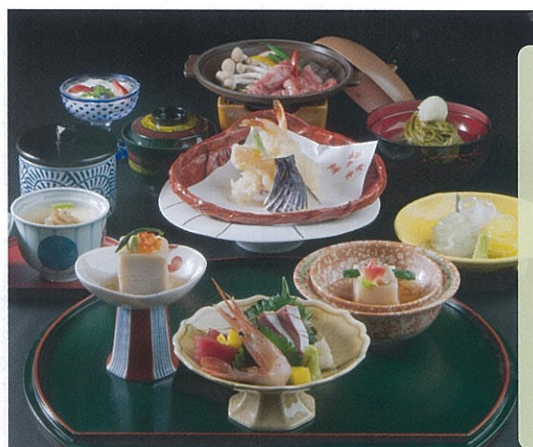
- 先付 胡麻豆腐 山葵  
 イクラ 法蓮草のお浸し  
 合鴨 ロース煮 白葱
- 造り 三種盛り合わせ
- 揚げ物 海老と野菜の天婦羅
- 魚料理 アトランティックサーモンの白ワイン蒸し  
 木の子のソースとバジルソースで
- 肉料理 牛フィレ肉のステーキ  
 マデラソース 温野菜添え
- 蓋切 つかひれ茶碗蒸し
- 酢物 ながらも酢 甘海老糍漬  
 茗荷酢漬 黄身酢
- 食事 黒豆おこわ 味噌汁 香物
- デザート フルーツ盛り

【日本料理：A】 9,680円



- 先付 胡麻豆腐 三色くず切り
- 碗替り 土瓶蒸し
- 造り 三種盛り合わせ
- 揚げ物 天婦羅盛り合わせ
- 凌ぎ 氷見うどん 山葵卸し
- 焼物 国産牛の味噌陶板
- 蓋物 つかひれ茶碗蒸し
- 酢物 バイ貝のサラダ仕立て
- お食事 黒豆おこわ  
 味噌汁  
 香物
- 水菓子 フルーツ盛り

【日本料理：B】 9,680円



- 先付 胡麻豆腐 三色くず切り
- 碗替り 真丈の小鍋
- 造り 三種盛り合わせ
- 揚げ物 天婦羅盛り合わせ
- 凌ぎ 山葵卸し 蕎麦
- 焼物 国産牛肉の味噌陶板
- 蓋物 つかひれ茶碗蒸し
- お食事 白御飯  
 味噌汁  
 香物
- 水菓子 フルーツゼリー

【日本料理：C】 7,260円

※料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器、演出等はイメージです。  
 ※表示価格はサービス料・消費税込になります。