

# 法事・御膳料理のご案内

※写真は桔梗5,000円コースです。  
※仕入状況により内容が異なる場合がございます。



き きり  
**桔梗コース**  
5,000円(税込)

前菜・小鍋仕立て・お造り(ぶり・まぐろ・サーモン)・主菜(ビーフステーキ)  
精進揚げ・焼物(寒ぶりの西京焼き)・蒸し物(フカヒレ入り茶碗蒸し)  
食事・デザート

すい れん  
**水連コース**  
4,000円(税込)

前菜・小鍋仕立て・お造り(ぶり・まぐろ・サーモン)・主菜(ビーフステーキ)  
精進揚げ・蒸し物(茶碗蒸し)・食事・デザート

ぼ たん  
**牡丹コース**  
6,000円(税込)

前菜・小鍋仕立て・お造り(ぶり・まぐろ・ボタン海老)・主菜(牛フィレステーキ)  
精進揚げ・焼物(寒ぶりの西京焼き)・蒸し物(フカヒレ入り茶碗蒸し)  
食事・デザート

**影膳**

遺影にそっとお食事を添えます。(ご遺影をお持ちくださいませ。)

天ぷら・お刺身・そば・ご飯・茶碗蒸し 献花付き **2,200円(税込)**

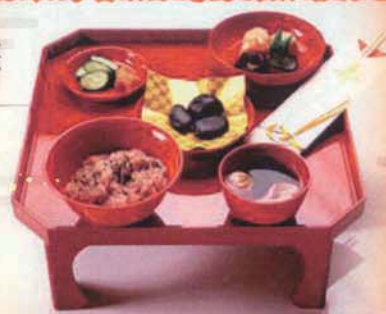
法事・慶事  
両コース

**20名様以上バス無料送迎致します。**

## 慶事 お食い初め膳

赤飯・香の物・お吸い物  
煮物・福石(歯固めの儀)

**1,300円(税込)**



お食い初め膳と祝い鯛は  
セットでお楽しみ下さい。

## 各種お祝いに 祝い鯛 (尾頭付き)

約40cm・2kg前後  
**5,200円(税込)**



## 法事 慶事 お子様膳

お子様にもごちそう膳を  
御用意いたしました。

唐揚げ・ハンバーグ・玉子焼き・依飯  
まぐろ刺し・茶碗蒸し・食事(うどん又はそば)  
フルーツ・チョコパフェ・ドリンク

**2,200円(税込)**



## 慶事 御膳料理のご案内

こぶき **寿コース**      まい **舞コース**      ひびき **響コース**

- |                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| ●前菜               | ●前菜               | ●前菜               |
| ●おしのご(鯛めし)        | ●おしのご(鯛めし)        | ●おしのご(鯛めし)        |
| ●小鍋仕立て(鯛の刺身仕立て)   | ●小鍋仕立て(鯛の刺身仕立て)   | ●小鍋仕立て(鯛の刺身仕立て)   |
| ●お造り(鯛・まぐろ・サーモン)  | ●煮物碗(里芋と海老の蟹あんかけ) | ●煮物碗(里芋と海老の蟹あんかけ) |
| ●主菜(豚角煮のバイ包み)     | ●お造り(鯛・まぐろ・サーモン)  | ●お造り(鯛・まぐろ・ボタン海老) |
| ●揚物(蟹海老揚げと海老長秋揚げ) | ●主菜(豚角煮のバイ包み)     | ●主菜(牛フィレステーキ)     |
| ●茶碗蒸し             | ●揚物(蟹海老揚げと海老長秋揚げ) | ●揚物(蟹海老揚げと海老長秋揚げ) |
| ●食事               | ●茶碗蒸し(フカヒレ入り)     | ●茶碗蒸し(フカヒレ入り)     |
| ●デザート             | ●食事 ●デザート         | ●食事 ●デザート         |

**4,000円(税込)      5,000円(税込)      6,000円(税込)**

御慶事膳 お祝いの肴に鯛を中心に献立を立てました。  
●誕生祝い ●昇進祝い ●長寿祝い ●入・進学祝い ●就職祝い  
●成人の日 ●合格祝い ●父の日 ●敬老の日 ●七五三 など

## お持ち帰りオードブル



3-4人前 **おつまみオードブル** **3,300円(税込)**  
幸世庵 ☎0247-33-6605  
FAX 0247-57-5988 AM9:30~PM11:00  
茅の器 ☎0248-23-1882  
FAX 0248-23-1882 AM9:30~PM11:00