

法事・慶事のご案内

(要予約)

両コース

20名様以上

バス無料送迎致します。

法事・御膳料理のご案内



桔梗 -ききょう- **5,000円** (税別)
5,400円(税込)

※旬により仕入が異なるため、内容が変わる場合がございます。

- | | | | |
|----------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 前菜
鱈巻き・もずく酢・ごま豆腐 | お造り3点盛り
まぐろ・ひらめ・ボタン海老 | 精進揚げ
海老と旬野菜の天ぷら | 蒸し物
フカヒレ入り茶碗蒸し |
| 煮肴椀
銀たらの煮付け | 主菜
柔らか豚角煮のグラタン | 焼物
鱈の蒲焼き | 食事 デザート |

御法事膳

精進料理を中心に献立を立てました。

◆三回忌 ◆お墓参り ◆新盆 ◆三日七日 など

水蓮 -すいれん- **4,000円** (税別)
4,320円(税込)

- | | | | | | | | |
|---------|------|------------------------|--------------------|-------|--------------|-----|-------|
| ●前菜3点盛り | ●煮肴椀 | ●お造り3点盛り
まぐろ・ひらめ・帆立 | ●主菜
柔らか豚角煮のグラタン | ●精進揚げ | ●蒸し物
茶碗蒸し | ●食事 | ●デザート |
|---------|------|------------------------|--------------------|-------|--------------|-----|-------|

牡丹 -ぼたん- **6,000円** (税別)
6,480円(税込)

- | | | | | | | | | |
|---------|------|------------------------------|-----------------|-------|--------------|--------------------|-----|-------|
| ●前菜3点盛り | ●煮肴椀 | ●お造り4点盛り
まぐろ・ひらめ・帆立・ボタン海老 | ●主菜
牛フィレステーキ | ●精進揚げ | ●焼物
鱈の蒲焼き | ●蒸し物
フカヒレ入り茶碗蒸し | ●食事 | ●デザート |
|---------|------|------------------------------|-----------------|-------|--------------|--------------------|-----|-------|

一影膳

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
- デザート

2,000円 (税別)
(2,160円(税込))

お食い初め膳

赤飯・香の物・お吸い物・煮物椀・福石(歯固めの儀)



要予約 **1,300円** (税別)
1,404円(税込)

各種お祝いに **祝い鯛** 尾頭付き **5,200円** (税別)
5,616円(税込)

要予約 **5,500円** (税別)
5,910円(税込)

唐揚げ・ハンバーグ・フライポテト・玉子焼き・むぎろし・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

法事 慶事 **お子様膳**

お子様にもごちそう膳をご用意いたしました。

要予約 **2,200円** (税別)
2,376円(税込)

慶事 御膳料理のご案内

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
- 母の日
- 敬老の日
- 七五三 など

寿 -ことぶき- **4,000円** (税別)
4,320円(税込)

- | | | |
|--------------|-----------------------|--------------|
| ●前菜 | ●お造り3点盛り
鯛・まぐろ・ひらめ | ●蒸し物
茶碗蒸し |
| ●おしの子
鯛めし | ●主菜
ビーフシチュー | ●食事 |
| ●冷やし椀 | ●揚物 | ●デザート |

舞 -まい- **5,000円** (税別)
5,400円(税込)

- | | | |
|----------------|-------------------------|------------------|
| ●前菜 | ●冷やし椀 | ●揚物 |
| ●おしの子
鯛めし | ●お造り3点盛り
鯛・まぐろ・ボタン海老 | ●煮物
旬野菜の炊き合わせ |
| ●夏の逸品
キタン炙り | ●主菜
ビーフシチュー | ●食事 |
| | | ●デザート |

響 -ひびき- **6,000円** (税別)
6,480円(税込)

- | | | |
|----------------|----------------------------|------------------|
| ●前菜 | ●冷やし椀 | ●揚物 |
| ●おしの子
鯛めし | ●お造り4点盛り
鯛・まぐろ・ボタン海老・帆立 | ●煮物
旬野菜の炊き合わせ |
| ●夏の逸品
キタン炙り | ●主菜
牛フィレステーキ | ●食事 |
| | | ●デザート |

要予約 **テイクアウト**

オードブルおつまみ

3-4人前 **3,300円** (税別)
3,564円(税込)

おもてなし館 **花のん** KANON

6月24日 ご予約開始

ご宴会・ご会食・仕出し・お弁当

詳しいお問い合わせは... (毎週水曜日定休)

0247-57-6682

幸世庵 KOUSEI-AN

(ご予約お問い合わせ) 年中無休

TEL **0247-33-6605**

(営業時間) AM11:00~PM11:00 (金・土・祭日はPM11:30まで) (オーダーストップは閉店30分前)

ホームページも是非ご覧下さい!!

<http://kouseian.com/>

幸世庵の最新メニューは携帯電話でもご覧いただけます!

両店、スタッフ(ホール・厨房)募集!!

※詳しくはお問い合わせください。

ホームページも是非ご覧下さい!!

<http://kouseian.com/>

幸世庵の最新メニューは携帯電話でもご覧いただけます!

両店、スタッフ(ホール・厨房)募集!!

※詳しくはお問い合わせください。

舞の器 KAYA no utsuwa

(ご予約お問い合わせ) 年中無休

TEL **0248-23-1882**

(営業時間) AM11:00~PM11:00 (オーダーストップは閉店30分前)