

# ご法事 和食料理例 Japanese Cuisine



## 和食8,000円(税・サ別)

先付 前菜7点  
吸椀 鮎魚女吉野打ち  
造里 鮪 白身 大海老 寒八 貝柱  
焼肴 白身魚朴葉焼き  
煮物 玉菜蒸し  
壺 胡桃豆腐  
蒸物 季節の茶碗蒸し  
台物 仙台黒毛和牛和風ステーキ  
油皿 海老東寺揚げ 蟹爪 野菜  
食事 棒ちらし 椀そば  
水菓子 メロン、フルーツ

白ぶかし 別途料金(500円税別)

## 和食7,000円(税・サ別)

先付 前菜五点  
吸椀 鮎魚女吉野打ち  
造里 鮪 白身 甘海老 寒八  
焼肴 海鮮貝焼き  
煮物 海老新丈 煎り出し茄子  
壺 胡桃豆腐  
蒸物 季節の茶碗蒸し  
油皿 海老 魚 野菜  
食事 にぎり寿司 椀そば  
水菓子 ほうじ茶プリン フルーツ

白ぶかし 別途料金(500円税別)



## 和食5,000円(税・サ別)

先付 前菜三種  
吸椀 海老つみれ  
造里 鮪 寒八 甘海老 烏賊  
焼肴 白身魚奉書焼き  
煮物 飛竜頭  
壺 胡桃豆腐  
蒸物 季節の茶碗蒸し  
油皿 海老 魚 野菜3点  
食事 季節の炊き込みご飯  
水菓子 ほうじ茶プリン

白ぶかし 別途料金(500円税別)



上記メニューと写真は例です。季節により内容は変更となります。



重箱膳 8,000円(税・サ別)

和中2段重  
お造り5点  
吸椀  
にぎり寿司  
茶碗蒸し  
煮物  
牛舌トマト煮込み  
杏仁豆腐・月餅・菓子

白ぶかし 別途料金(500円税別)

重箱膳 7,000円(税・サ別)

和中2段重  
お造り4点  
吸椀  
炊き込みご飯  
蟹入茶碗蒸し  
煮物  
杏仁豆腐・月餅

白ぶかし 別途料金(500円税別)



重箱膳 6,000円(税・サ別)

和中2段重  
お造り3点  
吸椀  
山菜そば  
煮物  
杏仁豆腐・月餅

白ぶかし 別途料金(500円税別)



