

むらさき ¥8,800(税込)



こころ御膳 ¥6,380(税込)



葉牡丹 ¥8,250(税込)



なつめ ¥7,700(税込)



- 〈拵盛〉
- 前 菜 鶏袱紗焼 キャラ蒔 帆立紐柚子風味 焼魚 煮鮑 有頭海老 あしらい一品
- 煮 物 里芋饅頭和蘭揚 銀鮓
- 小 鉢 芽カブ 大和芋 蟹身 美味出汁
- 強 肴 国産牛ロース焼 彩野菜添え
- 〈外付〉
- お 造り 鮪 平目昆布メ 帆立貝柱 赤海老 海藻 あしらい一式
- 焼 物 豚肩ロース陶板焼
- 揚 物 海老天婦羅 加賀揚 鶏梅紫蘇揚 季節野菜 菜味
- 蒸 物 茶碗蒸し
- 食 事 釜炊きごはん
- 御 腕 お吸い物
- 甘 味 季節のフルーツ三点 葛饅頭

- 〈拵盛〉
- 一、 国産牛ロース焼 彩野菜添え
- 一、 白身魚の揚げ野菜卸し鮓掛
- 一、 枝豆腐 蟹身
- 一、 鱈子旨煮 ハリハリたまり漬 胡瓜漬 安芸柴漬
- 一、 帆立紐柚子風味
- 一、 白桃羹 果実のワイン煮 季節のフルーツ
- 〈外付〉
- 揚 物 野菜掻揚 鶏梅紫蘇揚 海老 季節野菜 菜味
- お 造り 鮪 赤海老 海藻 あしらい一式
- 蒸 物 茶碗蒸し
- 食 事 釜炊きごはん
- 御 腕 お吸い物

- 〈拵盛〉
- 前 菜 小海老天 蛸足旨煮 鶏袱紗焼 鴨燻製 サーモン錦糸巻
- 煮 物 里芋饅頭
- 口 代り 季節豆腐
- 強 肴 帆立貝柱
- 焼 物 有頭海老雲丹焼 鰻蒲焼 煮鮑 焼占地
- 温 物 豆乳饅頭キノコ鮓掛
- 肉 料理 国産牛ロースステーキ 和風ソース 彩野菜
- 揚 物 海老天婦羅 加賀揚 鶏梅紫蘇揚 季節野菜
- 食 事 鮪六点盛
- 止 腕 海老真丈
- デザート ケーキ フルーツ

- 〈拵盛〉
- 一、 茄子煮浸し
- 一、 湯引き鯛ポン酢ジュレ添え
- 一、 里芋饅頭和蘭揚 銀鮓
- 一、 枝豆腐 蟹身
- 一、 鱈子旨煮
- 一、 出汁巻玉子
- 一、 キャラ蒔
- 一、 帆立紐柚子風味
- 一、 叩きサーモン柚子風味
- 〈外付〉
- 揚 物 野菜掻揚 鶏梅紫蘇揚 海老 季節野菜 菜味
- 煮 物 白身魚の揚げ野菜卸し鮓掛
- 強 肴 鴨肉ロースト ハニーマスタードソース
- 蒸 物 茶碗蒸し
- 食 事 鮪六点盛
- 御 腕 お吸い物
- 甘 味 白桃羹 果実のワイン煮 季節のフルーツ

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

釜炊きごはんは「鰻の釜炊きごはん」または「鶏五目の釜炊きごはん」に変更できます。



鰻の釜炊きごはん

プラス ¥880(税込)



鶏五目の釜炊きごはん

プラス ¥440(税込)



追加料金なしで変更できます

五目ごはん

「むらさき」「こころ御膳」をご注文の方は釜炊きごはんを追加料金なしで五目ごはんに変更可能です。



# 花しょうぶ ¥7,150(税込)



- 強肴 国産牛ロース焼 彩野菜添え
- 揚物 野菜搔揚 鶏梅紫蘇揚
- 煮物 白身魚の揚げ野菜卸し 餡掛
- 珍味 帆立紐柚子風味 鱈子旨煮
- ハリハリたまり漬 胡瓜漬
- 安芸柴漬
- 口代り 枝豆腐 蟹身
- お造り 鮪 鯛 鯛 帆立貝柱 海藻
- あしらい一式
- 甘味 白桃羹 果実のワイン煮
- 季節のフルーツ
- 〈外付〉
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 白飯
- 御 碗 お吸い物

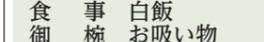


※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

# こすもす ¥4,950(税込)



- 揚物 加賀揚 ふんわり豆腐揚
- ミニオクラ海老詰
- 鶏梅紫蘇揚
- 焼物 白身魚の西京焼
- 貝の磯焼 玉子焼
- スイーツ ポテト あしらい一点
- 煮物 白身魚の揚げ野菜卸し 餡掛
- お造り 鮪 鯛 海藻 あしらい一式
- 珍味 帆立紐柚子風味 鱈子旨煮
- ハリハリたまり漬
- 胡瓜漬 安芸柴漬
- 甘味 白桃羹 果実のワイン煮
- 季節のフルーツ
- 〈外付〉
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 白飯
- 御 碗 お吸い物



# ききょう ¥6,050(税込)



- 揚物 野菜搔揚 鶏梅紫蘇揚
- 焼物 白身魚の西京焼 貝の磯焼
- 玉子焼 スイートポテト
- あしらい一点
- 強肴 国産牛ロース焼 彩野菜添え
- 煮物 白身魚の揚げ野菜卸し 餡掛
- お造り 鮪 鯛 赤海老
- 海藻 あしらい一式
- 珍味 帆立紐柚子風味 鱈子旨煮
- ハリハリたまり漬
- 胡瓜漬 安芸柴漬
- 〈外付〉
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 白飯
- 御 碗 お吸い物
- 甘味 白桃羹 果実のワイン煮
- 季節のフルーツ



# かえで 〈5名様から〉 ¥4,950(税込)



- 【上段】にぎり鮓
- 鮪 帆立貝柱 白身 煮穴子 赤海老 烏賊 鯛 玉子焼
- 【下段】
- 〈オードブル〉国産牛ローストボン酢ジュレ仕立
- スモークサーモンとオレンジのフレンチサラダ
- 鮪とアボカドの梅風味サラダ
- 〈炊き合せ〉煮魚 有頭海老 さつま揚 蛸足旨煮 がんも
- 里芋オランダ揚 椎茸 花人参 落青煮



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

# けやき 〈5名様から〉 ¥3,850(税込)



- 【上段】手まり鮓
- 煮穴子 烏賊 赤海老 鯛 鮪 帆立貝柱 白身 玉子焼
- 【下段】
- 〈オードブル〉豚巻 香草チキンロール チーズ蒲鉾
- 〈炊き合せ〉煮魚 有頭海老 さつま揚 蛸足旨煮
- 里芋オランダ揚 がんも 椎茸 花人参 落青煮



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

追加料金なしで変更できます

## 五目ごはん

「花しょうぶ」「ききょう」「こすもす」ご注文の方は白飯を追加料金なしで五目ごはんに変更可能です。



# 釜炊きごはんの変更について



**釜炊きごはん**

- [むらさき][こころ御膳]にはセット内容に含まれています。
- [花しょうぶ][ききょう][こすもす]ご注文の方は、プラス¥220(税込)で変更可能です。

※火器が使用できない会場では、お承りできない場合がございます。



**鶏五目の釜炊きごはん**

- [むらさき][こころ御膳]ご注文の方は、釜炊きごはんをプラス¥440(税込)で変更可能です。
- [花しょうぶ][ききょう][こすもす]ご注文の方は、プラス¥660(税込)で変更可能です。



**鰻の釜炊きごはん**

- [むらさき][こころ御膳]ご注文の方は、釜炊きごはんをプラス¥880(税込)で変更可能です。
- [花しょうぶ][ききょう][こすもす]ご注文の方は、プラス¥1,100(税込)で変更可能です。

## その他



**お子様用和風弁当 ¥2,970(税込)**

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



**お子様用洋風弁当 ¥2,970(税込)**



**幼児用弁当 ¥1,650(税込)**



**陰膳 ¥3,300(税込)**

故人様を偲びながら、大切なひと時をお過ごしいただけますよう『陰膳』をご準備いたしました。

# [お持ち帰り専用]折詰弁当 ※ご注文は5個より承ります。

※折詰弁当は法事会場(式場)へのお届けとなります。  
 ※軽減税率(8%)対応の商品となります。  
 ※お届け直前まで保冷をさせていただきますので、お持ち帰りの際はなるべくお早めにお召し上がりください。



**[折詰]錦 ¥4,860(8%税込)**



**[折詰]いちょう ¥3,780(8%税込)**



**[折詰]お子様用弁当 ¥2,700(8%税込)**



**[折詰]幼児用弁当 ¥1,620(8%税込)**

## 季節の[お持ち帰り専用]折詰弁当 ※季節により料理内容が変更となります。



**[折詰]山吹 ¥3,600(8%税込)**



**[折詰]桃花 ¥2,800(8%税込)**



**[折詰]真心 ¥1,780(8%税込)**

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。