

大切な方を偲び

皆さまの心に残るご法事を

故人の冥福の為に、ご親族縁者の皆様にお齋をふるまうご法事の会席を承っております。仏事にふさわしい伝統の懐石料理をごゆっくりとお召し上がりください。旬の素材を生かした京懐石の真髓をご堪能していただけます。

献立は一例です。御料理やご利用人数などご希望をお気軽にお申し付け下さいませ。



写真はイメージです

【ご法事懐石】

22000円 (税込) コース

- 【献杯酒】 野菜の白和え
- 【先付】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【前菜】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 海老真蒸すくい取り
- 【向付】 あいなめ薄造り
鱧の湯引きと本日のお造り
- 【焼物】 長野県鮎笹焼
常陸黒毛和牛和風焼
- 【旬菜】 伊勢海老松前蒸し
京都賀茂茄子
- 【御飯】 名代 うなぎ蒲焼
枝豆 新生姜御飯(釜焚き)
- 【水物】 季節のくだもの 甘味 お薄

【ご法事懐石】

16500円 (税込) コース

- 【献杯酒】 野菜の胡麻和え
- 【先付】 野菜の胡麻和え
- 【前菜】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 海老真蒸すくい取り
- 【向付】 瀬戸内鱧切り落とし
本日のお造り
- 【焼物】 長野県鮎踊り焼きと
あわび柔らか煮
- 【旬菜】 「小鍋」
常陸黒毛和牛すき焼き
- 【御飯】 新潟こしひかり(釜焚き)
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節のくだもの 甘味 お薄

【ご法事懐石】

11000円 (税込) コース

- 【献杯酒】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【前菜】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 海老真蒸すくい取り
- 【向付】 本日のお造り五種盛り
- 【焼物】 長野県鮎塩焼
- 【旬菜】 瀬戸内鱧 柳川玉鍋
- 【御飯】 干し貝柱 枝豆 新生姜御飯(釜焚き)
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節のくだもの 甘味 お薄

【ご法事懐石】

8800円 (税込) コース

- 【献杯酒】 野菜白和え
- 【先付】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【前菜】 初夏の彩り
名物フオアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 海老真蒸すくい取り
- 【向付】 本日のお造り四種盛り
- 【焼物】 鯛蓼酢焼
- 【旬菜】 瀬戸内鱧と
京都賀茂茄子 香煎揚げ餡かけ
- 【御飯】 干し貝柱 枝豆
新生姜御飯(釜焚き)
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節の果物 甘味 お薄

※当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【ご法事懐石】

22000円(税込) コース

準備中

【ご法事懐石】

16500円(税込) コース

準備中

【ご法事懐石】

11000円(税込) コース

準備中

【ご法事懐石】

8800円(税込) コース

準備中

(予約制)

◎お子様弁当 3300円(税込)

出汁巻き玉子、焼魚、黒豆、野菜焼き合せ
季節の御飯 お吸物

(予約制)

◎お子様弁当 5500円(税込)

出汁巻き玉子、焼魚、牛肉和風焼き、
野菜焼き合わせ、海老と野菜の揚物、
黒豆、茶碗蒸し、野菜の焼き合わせ
季節の御飯、お吸い物、デザート

※2日前の23時までにご予約ください。

※平日限定のコースです。

◎時間飲み放題(2時間制)

コース料理 プラス3300円(税込)

- ・瓶ビール
- ・焼酎
- ・熱燗
- ・ウイスキー
- ・ソフトドリンク

※10名様より承ります。

※当日の仕入れにより内容が異なる場合がございます。