

# 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】
- 【先付】 野菜の白和え
- 【前菜】 秋の彩り／名物フォアグラ煮こごり
- 【椀替り】 松茸土瓶蒸し
- 【向付】 とらふぐ叩きと  
本日のお造り
- 【焼物】 松茸炭火焼き
- 【旬菜】 京の白味噌仕立  
伊勢海老 鯛 あわび 小鍋
- 【酢肴】 調理長のおすすめ
- 【御飯】 松茸御飯(土鍋焚き)  
香の物 赤出汁
- 【水物】 季節のくだもの 甘味 お薄

### 【ご法事懐石】

16500円 (税込) コース

- 【献杯酒】
- 【先付】 野菜の胡麻和え
- 【前菜】 秋の彩り 名物フォアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 帆立真蒸すくい取り
- 【向付】 葱、とらふぐ芽葱包み  
式、本日のお造り
- 【焼物】 まながつを味噌焼
- 【旬菜】 甘鯛はりはり鍋
- 【酢肴】 調理長のおすすめ
- 【御飯】 松茸御飯(土鍋焚き)  
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】
- 【前菜】 秋の彩り／名物フォアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 帆立真蒸すくい取り
- 【向付】 本日のお造り五種盛り
- 【旬菜】 合鴨蒸しコース
- 【強肴】 甘鯛かぶら蒸し
- 【温肴】 調理長のおすすめ
- 【御飯】 栗御飯釜焚き 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】
- 【先付】 野菜白和え
- 【前菜】 秋の彩り／名物フォアグラ煮こごり
- 【煮物椀】 帆立真蒸すくい取り
- 【向付】 本日のお造り四種盛り
- 【旬菜】 合鴨蒸しコース
- 【強肴】 甘鯛かぶら蒸し
- 【御飯】 栗御飯(土鍋焚き)  
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

中旬頃に更新予定

【ご法事懐石】

16500円(税込) コース

中旬頃に更新予定

【ご法事懐石】

11000円(税込) コース

中旬頃に更新予定

【ご法事懐石】

8800円(税込) コース

中旬頃に更新予定

(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、  
野菜焼き合せ、海老と野菜の揚物、  
黒豆、茶碗蒸し、野菜の焼き合せ  
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。