

法宴料理のご案内

【お料理のご注文について】

下記期日までにFAXでお申込みください。

- ・お通夜料理は、通夜前日の 月 日 時まで
- ・精進落とし料理は、告別式前日の 月 日 時まで

※ご注文期限を過ぎてからの注文商品の【取り消し】【変更】は、料金のご負担が発生いたします。

つたえたい、大切なこと

くらしの友

<https://www.kurashinotomo.jp/>



料理に含まれる原材料8品目を表示しております。
この情報は原材料8品目使用の有無をご説明するもので、
アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

※掲載写真は全てイメージです。

No.1 セット料理

<5名様セット> ¥41,250(税込)



- ・特上にぎり鮭 × 2台
鮭大トロ、鮭中トロ、アトランティックサーモン、数の子、ブリマサ
鮭海老、帆立、いくら軍艦
- ・和風オードブル
牛ごぼうと玉子チーズ寄せ、びんちょう鮭のたたき
鯖の竜田揚げ 和風餡かけ
- ・洋風オードブル
スモークサーモンと水菜のサラダ、若鶏のペッパー風味、魚介のトマトマリネ



※お鮭はわさび抜きでご提供いたします。

No.2 セット料理

<5名様セット> ￥34,100(税込)



- ・上にぎり鮭 × 2台
鮭中トロ、鮭赤身、紋甲烏賊、ブリマサ、赤海老
平目昆布、アトランティックサーモン
ねぎとろ軍艦
- ・シーフードオードブル
鰯の西京焼き、鰹のたたき、鮭の南蛮漬
- ・点心
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賊焼売、焼売



※お鮭はわさび抜きでご提供いたします。

No.3 セット料理

くらしの友 直営斎場限定

<20名様セット> ￥198,000(税込)

※追加のご注文は5名様¥49,500(税込)単位から承ります。 ※最大注文は40名様までとなります。



熟練の職人がその場で握る実演の「特上にぎり鮭」をメインに
厳選した食材でご用意した特別なセット料理となります。
ご葬家の大切なひと時を、まごころを込めてお手伝いいたします。



〔実演〕特上にぎり鮭

オードブル6点盛り



点心

国産牛のローストビーフ

デザートセット

鮭の海鮮汁

- ・〔実演〕特上にぎり鮭 × 20名様分
本鮭大トロ、本鮭中トロ、本鮭赤身、平目昆布、
長崎県対馬産 西のとろあなご、帆立、いくら軍艦
- ・オードブル6点盛り × 20名様分
サーモンといくらの柚子ドレッシング
玉子チーズ寄せ、あん肝、煮鮑、焼きたらば蟹
野菜のゼリー寄せ
- ・点心 × 2台
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賊焼売、焼売

- ・国産牛のローストビーフ × 20名様分
- ・デザートセット × 2台
- ・鮭の海鮮汁 × 20名様分



※お鮭はわさび抜きでご提供いたします。



No.5 特上にぎり鮓

3人前 ¥13,200(税込)

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.9 国産牛のローストビーフ

¥10,450(税込)



No.10 シーフードオードブル

¥9,350(税込)



No.11 和風オードブル

¥9,350(税込)



No.12 洋風オードブル

¥9,350(税込)

No.6 上にぎり鮓

3人前 ¥11,000(税込)

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.7 にぎり鮓

3人前 ¥9,350(税込)

鮓赤身、紋甲烏賊、アトランティックサーモン、ブリマサ
鮓海老、鯛、玉子にぎり

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.13 点心

¥5,500(税込)



No.15 筑前煮

¥5,500(税込)



No.8 にぎり鮓

1人前 ¥4,620(税込)

鮓中トロ、鮓赤身、紋甲烏賊、鯛、鮓海老
アトランティックサーモン、いくら軍艦、帆立

※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.16 サンドイッチ

¥5,500(税込)

※からし抜き



No.17 デザートセット

¥5,500(税込)

温まる加熱式のお弁当箱でご提供するため

作り立てのような温かさで、お召し上がりいただけるお膳料理です。

No.18 箱膳

¥6,490(税込)



- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、帆立バター焼き
蓮根きんぴら、厚焼玉子、銀鱈の西京焼き
- ・国産牛しゃぶしゃぶ
（国産牛ロース、白菜、長葱、しめじ、春菊）
- ・海老の湯葉巻き
- ・煮物（がんも、信田巻、海老、椎茸旨煮
ブロッコリー、にんじん）
- ・長崎県対馬産 西のとろあなご御飯 錦糸玉子
・お吸い物



長崎県対馬産
西のとろあなご 使用

山から流れる豊富な栄養で育った、肉厚でふっくらした天然穴子

No.19 箱膳

¥5,500(税込)



- ・合鴨スモークとほうれん草お浸し
- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て
- ・蓮根きんぴら
- ・蒸し鶏のハニーマスタードかけ
- ・銀鱈の西京焼き ・さつまいも甘露煮
- ・有頭海老
- ・煮物（がんも、筍煮、信田巻）
- ・きのこ御飯 舞茸天婦羅
- ・野沢菜御飯
- ・長崎県対馬産 西のとろあなご御飯
- ・お吸い物



No.20 箱膳

¥4,400(税込)



- ・煮物（がんも、さつま揚げ、筍煮
椎茸旨煮、ブロッコリー、にんじん）
- ・厚焼玉子、お浸し、若鶏八幡巻き
有頭海老、銀鱈の西京焼き
- ・2種のふんわり豆腐 きのこ餡かけ
（出汁香る白身魚、枝豆）
- ・五目御飯
- ・お吸い物



No.21 すし御膳

¥ 6,490 (税込)



- ・笹麩、厚焼玉子、煮鮑、赤魚の西京焼き、ハリハリ大根ハスの芽
- ・国産牛のローストビーフ
- ・豆腐しんじょう きのご飯かけ、茄子煮浸し
豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、蓮根きんぴら
- ・がんも、さつま揚げ、蒟蒻、銀鱈の煮付け、にんじん、青味
- ・にぎり鮓
鮓赤身、鮓海老、ブリマサ、紋甲烏賊、帆立、鯛
煮穴子、アトランティックサーモン
- ・お吸い物



※お鮓はわさび抜きで提供いたします。



No.22 お子様和風弁当

¥ 2,970 (税込)



No.23 お子様洋風弁当

¥ 2,970 (税込)



No.25 幼児用弁当

¥ 1,870 (税込)



No.26 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
故人様のお食事として『陰膳』をご用意いたしました。

No.27 ご飯・団子

¥ 1,100 (税込)

宗派によってお供えない宗派もあります。
※茶碗・お皿は料金には含まれません。