

法宴料理のご案内

【お料理のご注文について】

お料理を召し上がる日の 前日 昼12時まで にFAXでお申し込みください。

ご注文期限	お通夜料理	月	日	昼12時まで
	お葬儀料理	月	日	昼12時まで

下記商品のご注文は、他の商品と締め切り日が異なります。

お料理を召し上がる日の 前々日 昼12時まで にお申し込みください。

- P.5 No.53 にぎり鮓 -特撰-
- P.6 No.54 にぎり鮓 -だんらん-
- P.9 No.67 特別懐石膳

ご注文期限	お通夜料理	月	日	昼12時まで
	お葬儀料理	月	日	昼12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

カニ エビ 卵 乳 落花生 小麦 蕎麦 くるみ

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。

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

※掲載写真は全てイメージです。



つたえたい、大切なこと
くらしの友

2026 年 7 月改正



No.50 セット料理

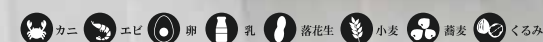
＜5名様セット＞¥44,550（税込）

- ・特上にぎり鮭 × 2台
鮭大トロ、鮭中トロ、数の子、サーモン、ブリマサ、いくら軍艦、鮭海老、季節の京漬物
- ・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



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※保健所の指導に基づき、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。※季節により料理・器が一部異なる場合がございます。予めご了承ください。
※別途、配膳料（配膳スタッフ料金）を頂戴いたします。※税込価格には【消費税10%】が含まれております。



※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。



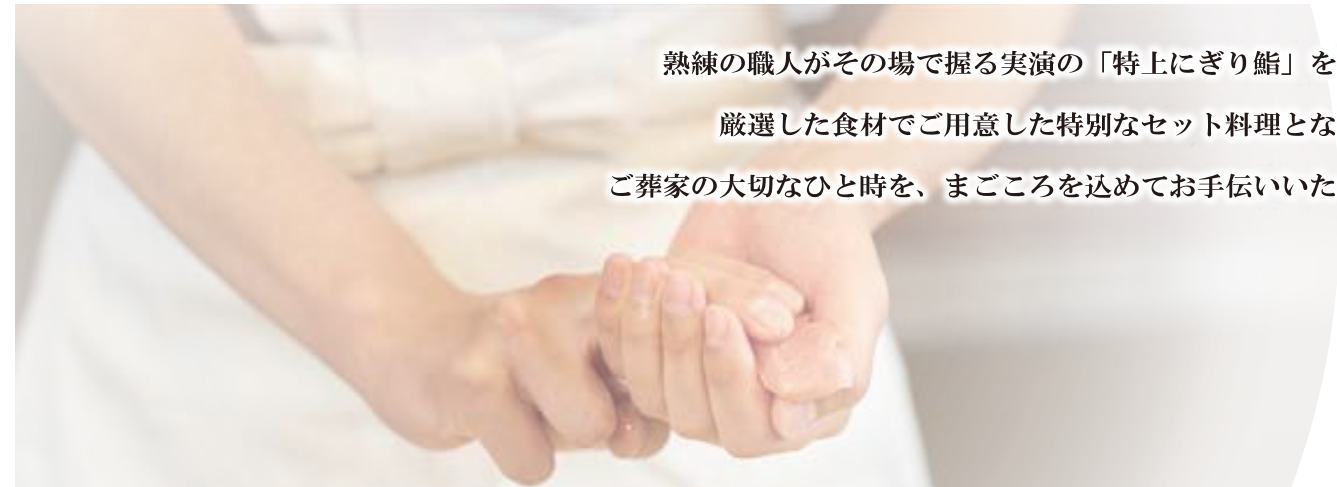
No.51 セット料理

<5名様セット> ¥37,400 (税込)

- ・上にぎり鮓 × 2台
鮓中トロ、鮓赤身、紋甲イカ、ブリマサ、赤海老
平目昆布ヅ、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、鮓の南蛮漬
- ・点心
もち米つき肉団子、海老餃子、イカ焼売、焼売



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



熟練の職人がその場で握る実演の「特上にぎり鮓」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。

No.52 セット料理

くらしの友 直営斎場限定

<20名様セット> ¥220,000 (税込)

※追加のご注文は5名様¥55,000(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。



[実演]特上にぎり鮓

オードブル6点盛り

- ・[実演]特上にぎり鮓 × 20名様分
本鮓大トロ、本鮓中トロ、本鮓赤身、平目昆布ヅ
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

国産牛のローストビーフ

- ・点心 × 2台
もち米つき肉団子、海老餃子、イカ焼売、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
- ・鮓の海鮮汁 × 20名様分



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



デザートセット

鮓の海鮮汁



調理人が市場で買い付けを行った鮮度抜群な旬の鮮魚を使用。

No.53 にぎり 鮓 -特撰-

1台(3人前) ¥16,500(税込)

※3台以上よりご注文可 (以降1台単位で追加可能)

生本鮓大トロ

生本鮓中トロ

生本鮓赤身

季節の鮮魚 3種類

季節の京漬物 2種類



※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なります。
※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記がございません。ご不安のある方はお問い合わせください。
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては販売をお休みさせていただきます。

「記憶に残り心温まる時間を」と願い、細部までこだわった一皿

No.54 にぎり 鮓 -だんらん-

1台(3人前) ¥14,300(税込)

※3台以上よりご注文可 (以降1台単位で追加可能)

鮓と玉子焼きの市松模様巻き鮓

帆立とび子軍艦の胡瓜巻き

サーモンといくら軍艦の胡瓜巻き

手毬鮓 3種類

モザイク鮓

棒稻荷鮓

鮓2種のにぎり鮓

花鮓



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては販売をお休みさせていただきます。

にぎり 鮓 ※[お料理のご注文について] お料理を召し上がる日の前日 昼12時までにお申し込みください。

No.55 特上にぎり 鮓

3人前 ¥14,300(税込)



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.56 上にぎり 鮓

3人前 ¥12,100(税込)



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.57 にぎり 鮓

3人前 ¥10,450(税込)

鮓赤身、サーモン、紋甲イカ、鯛
ブリマサ、鮓海老、玉子にぎり



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.58 にぎり 鮓

1人前 ¥5,720(税込)

鮓中トロ、鮓赤身、鯛、サーモン
季節の京漬物、鮓海老、紋甲イカ、いくら軍艦



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



一品料理 ※[お料理のご注文について] お料理を召し上がる日の前日 昼12時までにお申し込みください。



No.59 国産牛のローストビーフ

¥11,550(税込)



No.61 和風オードブル

¥10,450(税込)



No.63 点心

¥6,600(税込)



No.65 サンドイッチ

¥7,480(税込)



※からし抜き



No.60 シーフードオードブル

¥10,450(税込)



No.62 洋風オードブル

¥10,450(税込)



No.64 筑前煮

¥6,600(税込)



No.66 デザートセット

¥7,480(税込)



※保健所の指導に基づき、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。※季節により料理・器が一部異なる場合がございます。予めご了承ください。
※別途、配膳料(配膳スタッフ料金)を頂戴いたします。※税込価格には【消費税10%】が含まれております。



※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。

特別懐石膳 ※[お料理のご注文について] お料理を召し上がる日の前々日 昼12時までにお申し込みください。

No.67 特別懐石膳

¥ 12,100 (税込)



厳選

市場にて直接買い付けを行った
鮮度抜群な旬の鮮魚を使用。



温かい
お膳料理

温まる加熱式のお弁当箱を使用。
温かいお料理で心癒される一時を。

前 菜 トマトの鮫肝ゼリー寄せ
赤魚のけんちん蒸し、焼きたらば蟹
向付け 旬のお造り 2 点盛り

温かいお膳料理

合 肴 銀鱈のきのこ餡かけ
口代り フォアグラの山葵ソース添え
焼 物 国産牛の西京味噌焼き
煮 物 煮鮑、菜の花信田巻き、一口わらび
海老の高野サンド、穴子の小袖巻き

お食事 厳選 にぎり鮓
生本鮪中トロ、生本鮪赤身
蒸し海老、季節の鮮魚 2 貫
季節の京漬物 2 貫

止 碗 伊勢志摩産 あおさのお吸い物
甘 味 抹茶テリーヌ、フルーツ



※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なります。
※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、
アレルギー表記がございません。ご不安のある方はお問い合わせください。
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては
販売をお休みさせていただきます。



No.68 すし御膳

¥ 7,590 (税込)

- ・笹巻、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 きのこと餡かけ、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
- ・にぎり鮭
- ・鮪赤身、鮫海老、ブリマサ、紋甲イカ
- ・サーモン、鯛、煮穴子、季節の京漬物
- ・お吸い物

※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。
 ※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。
 ※お鮓はわさび抜きで提供いたします。



No.69 箱膳

¥ 7,590 (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）
- ・西のとりあなご御飯 錦糸玉子
- ・お吸い物



西のとりあなご使用

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.70 箱膳

¥ 6,600 (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
- ・西のとりあなご御飯
- ・お吸い物



No.71 箱膳

¥ 6,050 (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.72 お子様和風弁当

¥ 3,410 (税込)



No.73 お子様洋風弁当

¥ 3,410 (税込)



No.74 幼児用弁当

¥ 2,310 (税込)



No.75 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.76 ご飯・団子 宗派によってお供えない宗派もあります。

¥ 1,100 (税込)