

# ご法宴 プラン



写真はご法宴会席膳 8,000 円のイメージです。季節により料理内容は変わります。

## ご法宴会席膳

献杯用食前酢含む 8 品 (・6,000 円コース  
・7,000 円コース  
献杯用食前酢含む 9 品 ・8,000 円コース

おひとり様料金 税・サービス料含む

※別途お席料として、お1人様 300 円を頂戴いたします。

## ご法宴プラン オプション

|            |           |
|------------|-----------|
| 御霊供膳       | 3,500 円より |
| お子様ランチ     | 1,000 円より |
| お飲物 ビール中瓶  | 880 円     |
| 日本酒        | 500 円     |
| ノンアルコールビール | 650 円     |
| ソフトドリンク各種  | 350 円より   |

装花、引物等の手配もいたします。  
(持込のお引物は別途持込料がかかります。)

席札 100 円 / 1 枚 (席次表 無料)



3 階 千曲



# ご法宴会席膳 献立例

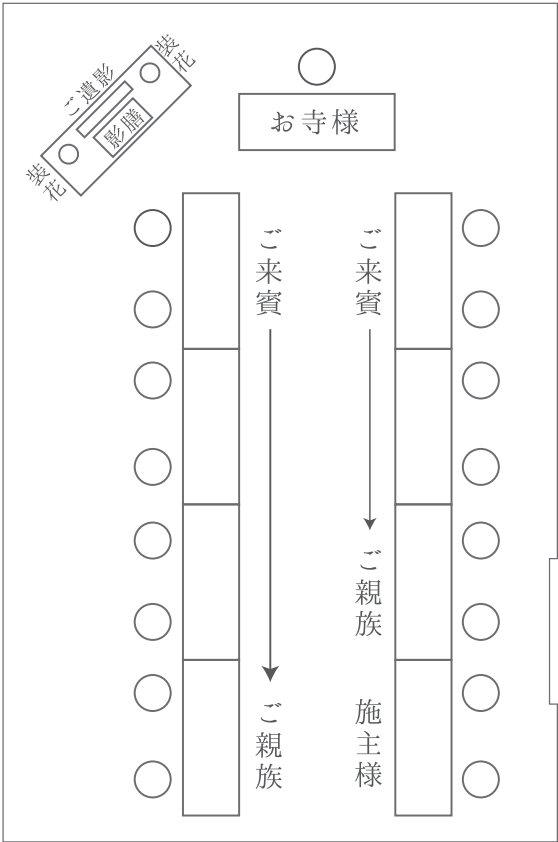
お献立 八千円

|            |             |                |                            |                    |        |                             |                                                  |        |
|------------|-------------|----------------|----------------------------|--------------------|--------|-----------------------------|--------------------------------------------------|--------|
| デザート       | お食事         | 煮物             | 肉料理                        | 魚料理                | 御凌ぎ    | 御造り                         | 前菜                                               | 献杯用食前酢 |
| 季節のデザート盛合せ | 握り寿司<br>御吸物 | 鶏牛蒡稲荷<br>季節の野菜 | 牛ひれ肉ステーキ<br>和風ソース<br>温製サラダ | 白身魚の露味噌焼き<br>蒟蒻南蛮煮 | 春の茶碗蒸し | 鮪柚子塩たたき<br>桜鱒 鰹 帆立貝柱<br>妻一式 | 白身魚のフリッタータ<br>あさりソース<br>花山葵<br>鶏肉燻製<br>里芋の木の实ソース | りんご酢   |

- ・お献立内容は、季節や仕入れ状況によって変更いたします。
- ・アレルギーのあるお客様は、事前にお伝えください。可能な限り対応いたします。
- ・コースにより、料理内容グレードアップいたします。

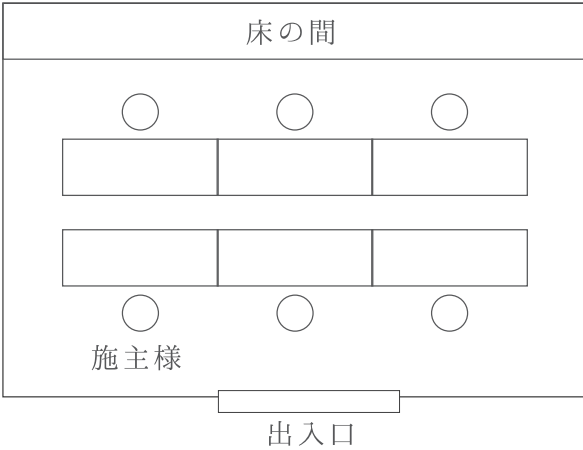
## 〈会場レイアウト例1〉

- ・お寺様、ご来賓のご出席がある場合。



## 〈会場レイアウト例2〉

- ・身内のご家族のみ少数の場合。



- ・和室 / 洋室からお選び頂けます。
- ・ご出席者の人数等に応じて、会場レイアウトや引物など、ご提案いたします。
- ・ご不明な点はお問合せください。
- ・会場の事前見学も可能です。
- ・ご希望のお日にちをお伝えください。