

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

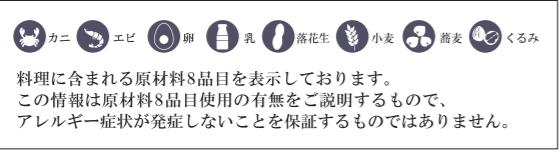
※ご注文期限をすぎてからの注文商品の【取り消し】【変更】は、料金のご負担が発生いたします。

<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

くらの友



I つたえたい、大切なこと
くらの友

2024年12月改正

No.1 セット料理

<5名様セット> ¥41,250(税込)



- 特上にぎり鮨 × 2台
鮪大トロ、鮪中トロ、アトランティックサーモン、数の子、ブリマサ
鮪海老、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、びんちょう鮪のたたき
鮪の竜田揚げ 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



※お鮨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)



- ・上にぎり鮨 × 2台
鮪中トロ、鮪赤身、紋甲烏賀、ブリマサ、赤海老
平目昆布〆、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、鰯のたたき、鮪の南蛮漬け
- ・点心
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賀焼壳、焼壳



※お鮨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。



- ・[実演]特上にぎり鮨
本鮪大トロ、本鮪中トロ、本鮪赤身、平目昆布〆
帆立、鰯、いくら軍艦
- ・オードブル6点盛り
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
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賀焼壳、焼壳
- ・国産牛のローストビーフ
- ・デザートセット
- ・鮪の海鮮汁



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



No.5 特上にぎり鮨

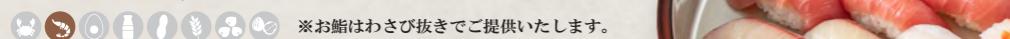
3人前 ¥13,200(税込)



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。

No.6 上にぎり鮨

3人前 ¥11,000(税込)

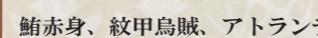


※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



No.7 にぎり鮨

3人前 ¥9,350(税込)

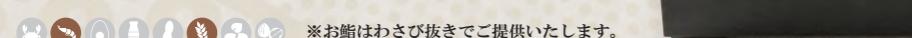
鮪赤身、紋甲烏賊、アトランティックサーモン、ブリマサ
鮪海老、鯛、玉子にぎり

※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



No.8 にぎり鮨

1人前 ¥4,620(税込)

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

※お鮨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.15 筑前煮

¥5,500(税込)



No.13 点心

¥5,500(税込)



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)
- ・穴子と鰻御飯
- ・お吸い物



No.19 箱膳

¥5,500(税込)



- ・合鴨スマーキー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
- ・高菜御飯
- ・鰻御飯
- ・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)



[小鉢] 豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、蓮根きんぴら
豆腐しんじょう きのこ餡かけ、茄子煮浸し

[煮物] がんも、さつま揚げ、蒟蒻、銀鱈の煮付け
にんじん、青味

[焼物] 煙鮑、玉子焼き、鰻串、笹麩、ハリハリ大根
ハスの芽

[肉皿] 国産牛のローストビーフ

[握り] 鮓赤身、ブリマサ、鮓海老、紋甲烏賊
帆立、煮穴子、鯛、アトランティックサーモン

[御椀] お吸い物



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



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しない宗派もあります。

※茶碗・お皿は料金には含まれません。