

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。

<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

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。

つたえたい、大切なこと
くらしの友

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 和風鮓かけ
- ・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



※お鮓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、鯉のたたき、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
本鮭大トロ、本鮭中トロ、本鮭赤身、平目昆布、帆立、鰻、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、烏賊焼売、焼売
- ・国産牛のローストビーフ ・デザートセット ・鮭の海鮮汁



※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.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、プリマサ
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.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.9 国産牛のローストビーフ

¥10,450(税込)



No.11 和風オードブル

¥9,350(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.10 シーフードオードブル

¥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.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
- ・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 きのご飯かけ、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] 煮鮑、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] 鮪赤身、ブリマサ、鮫海老、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ない宗派もあります。
※茶碗・お皿は料金には含まれません。