

法要料理



「蒲公英」タンボポ おひとり様 ¥7,000 (税別)

〈本館メニュー〉

- 季節物オードブル5種盛り
- 御造里5種盛り
- 茶碗蒸し
- ロブスターのグラタン
- シーフードと特選和牛の陶板焼
～焼き野菜一式～
- 季節のサラダ
- 御飯物
- 小鉢・香の物
- 茶そば
- オリジナルデザート&フルーツ

〈別館メニュー〉

- 前菜5種盛り合わせ
- 蟹肉入りフカヒレスープ
- 季節の揚げ物3種盛り合わせ
- 海の幸2種と野菜のあっさり炒め
- 白身魚の蒸し物香味醤油
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 桂林特製炒飯
- 季節のデザート盛り合わせ
フルーツ添え

※写真はイメージです。 ※料理メニューは、季節により内容が異なる場合がございます。



「紫陽花」アジサイ おひとり様 ¥6,000 (税別)

〈本館メニュー〉

- 季節物オードブル5種盛り
- 御造里4種盛り
- 茶碗蒸し
- 有頭海老と帆立のグラタン
- ポークと和牛の陶板焼
～焼き野菜一式～
- 季節のサラダ
- 御飯物
- 小鉢・香の物
- 茶そば
- オリジナルデザート&フルーツ

〈別館メニュー〉

- 前菜4種盛り合わせ
- フカヒレ入りとろみスープ
- 飲茶3種盛り合わせ
- 海老の本格チリソース
- 揚げ物2種盛り合わせ
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 桂林特製炒飯
- 季節のデザート盛り合わせ



「向日葵」ヒマワリ おひとり様 ¥5,000 (税別)

〈本館メニュー〉

- 季節物オードブル4種盛り
- 御造里3種盛り
- 茶碗蒸し
- 大海老と野菜のフリッター
- ローストビーフ
～焼き野菜一式～
- 季節のサラダ
- 御飯物
- 小鉢・香の物
- 茶そば
- オリジナルデザート&フルーツ

〈別館メニュー〉

- 3種前菜盛り合わせ
- 蟹肉入りとろみスープ
- 飲茶2種セイロ蒸し
- 海老のマヨネーズソース
- 鶏肉の甘酢あんかけサラダ仕立て
- 桂林特製炒飯
- 季節のデザート盛り合わせ

偲び膳

故人様をお偲びし、感謝の意を込めて。

¥3,000 (税別)



お子様ランチ

¥2,200 (税別)

フリードリンク (おひとり様/税別)

¥1,000 ソフトドリンク・コーヒー

¥1,500 ビール・ノンアルコールビール
ソフトドリンク・コーヒー

¥1,800 ビール・ノンアルコールビール・焼酎
ソフトドリンク・コーヒー

法宴会場

人数に合わせて小会場から大会場までご用意させていただきます。

法宴プランご利用特典

- 法宴会場費無料
(11名様以上のご利用に限ります。)
- ご自宅または指定場所からホテルまでの送迎無料
(20名様以上のご利用に限ります。)

