

# 神奈川県・東京都にある 直営葬祭施設をご利用いただけます



※当社で使用しているお米は全て国産米です。  
 ※パンフレットに記載されている内容や価格については予告なく変更になる場合がございます。  
 ※別途サービス料10%が掛かります。 ※詳細についてはお問合せください。

**平安レイサービス株式会社**  
ISO 9001 品質システム審査登録事業所  
 湘和会堂 湘和会館 湘和礼殯館 カルチャーBONDS 湘和葬祭  
へいあんグループ



- |  |                            |                                  |                            |
|--|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| 小田原・南足柄<br>足柄上郡・二宮エリア<br>☎0465-34-9191 | 平塚・大磯エリア<br>☎0463-34-9911  | 秦野・伊勢原エリア<br>☎0463-84-7911       | 茅ヶ崎・寒川エリア<br>☎0467-82-1665 |
| 藤沢・鎌倉エリア<br>☎0466-27-4127              | 町田・相模原エリア<br>☎042-720-0201 | 厚木・海老名・大和・座間エリア<br>☎046-220-1220 |                            |

感染症予防対策として安心・安全への取組みを続けています

2024年4月発行

思い出を語らう場にふさわしい  
出来立て料理のおもてなし

## 法事会席料理

### 和食会席料理

- 西洋料理
- 中華料理
- 季節の特別コース
- 旬の一品アラカルト
- 食物アレルギー対応メニュー
- お子様料理
- ドリンクメニュー

2024  
夏季  
Seasonal menu



2024年 夏季  
法事会席料理

『作りたて』へのこだわり  
故人様の想い出を語らう大切なひとときを  
温かく美味しいお料理で、  
心からおもてなしいたします。



消臭機能付きIHクッキングワゴン  
※特許番号 6085659号  
当社では料理人が会食室内で加熱調理をしております。

『食材』へのこだわり  
提携農家から直接仕入れる旬の  
野菜や産地直送の海鮮や  
お肉など、食材の品質に  
こだわっています。





- 前 菜 あおり烏賊真砂和え  
蝦蛄・黄味酢  
夏野菜の香味たれ掛け
- 造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます
- 揚げ物 天婦羅  
大正海老・鰻  
二見茄子・野菜  
面前調理
- 温 物 和牛ロースステーキ  
温野菜・和風ソース
- 食 事 江戸前すし  
本鮪中とろ・本鮪赤身  
国産生雲丹軍艦巻き・穴子  
つぶ貝・甘海老

- 吸い物 清まし仕立て
- 水菓子 静岡メロン  
カットフルーツ

8,000円(税込価格8,800円)  
630g/1,241kcal[造り]  
630g/1,222kcal[焼肴]

※国産生雲丹は仕入れの状況により海外産となる場合がございます。  
お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

選べる肴



【造り】  
有頭ほたん海老・本鮪赤身・嶋鯨  
鯛松皮造り・帆立・芽物色々



【焼肴】  
太刀魚ソテー・本ずわい蟹黄味焼き  
帆立貝柱・温野菜  
ヴァンプランソース・グリーンピューレ



柔らかな和牛ロースと  
旬の野菜を特製のソースで。



本鮪中とろや国産生雲丹、甘海老  
など厳選された海の幸を味わう  
握りすしです。



前 菜 鮎焼き浸し  
サーモン砵巻き・黄味酢  
天豆新挽き揚げ

造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます

揚げ物 天婦羅  
面前調理 大正海老・穴子・野菜

温 物 和牛ももローストビーフ  
温野菜  
フONDヴォーソース

食 事 江戸前すし  
本鮪中とろ・嶋鯨  
鯛・帆立・本ずわい蟹

吸い物 清まし仕立て

水菓子 あんみつジュレ  
カットフルーツ

7,000円(税込価格7,700円)  
620g/1,205kcal[造り]  
620g/1,189kcal[焼肴]

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

選べる肴



【造り】  
有頭赤海老・本鮪赤身  
鱸焼霜造り・みる貝・芽物色々



【焼肴】  
かさごソテー・有頭赤海老・つぶ貝  
温野菜・ヴァンプランソース  
グリーンピューレ



厳選された和牛のももを使った  
ローストビーフです。



上品な脂の本鮪中とろや  
本ずわい蟹など特選素材を使用  
した握りすし五貫盛り。



前 菜 湯葉玉子豆腐・美味出汁  
焼き茄子胡麻クリーム掛け  
北海蝸・黄味酢

造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます

揚げ物 天婦羅  
面前調理 赤海老・野菜

温 物 国産牛肩ロース蒸ししゃぶ  
胡麻たれ・卸しぽん酢

食 事 江戸前すし  
本鮪赤身・勘八  
いくら軍艦巻き  
つぶ貝・赤海老

吸い物 清まし仕立て

水菓子 マンゴープリン  
カットフルーツ

6,100円(税込価格6,710円)  
620g/1,163kcal[造り]  
620g/1,186kcal[焼肴]

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

選べる肴



【造り】  
鯛薄造り・本鮪赤身・勘八  
するめ烏賊鳴門造り・芽物色々



【焼肴】  
鯛ソテー・帆立・紅ずわい蟹  
温野菜・ヴァンプランソース  
グリーンピューレ



国産牛肩ロース(交雑種)の蒸し  
しゃぶを胡麻たれと卸しぽん酢  
で召し上がります。



赤海老と季節の野菜を面前調理の  
天婦羅でお出します。

法事会席料理

- 前 菜 鰯・海老・加減酢  
焼き茄子胡麻クリーム掛け
- 造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます
- 揚げ物 天婦羅  
面前調理 海老・鱈・野菜
- 温 物 国産牛ローストビーフ  
温野菜
- 食 事 江戸前すし  
鮪・勘八・烏賊  
赤海老・鉄火巻き
- 吸い物 清まし仕立て
- 水菓子 パンナコッタ  
カットフルーツ  
マンゴーソース

選べる肴



【造り】  
鮪・鯛・紋甲烏賊・芽物色々



【焼肴】  
いさぎ香味オイル焼き  
烏賊黄味焼き・温野菜



程よい甘さのパンナコッタに  
様々なフルーツを添えました。

4,500円(税込価格4,950円)  
600g/1,119kcal[造り]  
600g/1,095kcal[焼肴]

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

法事会席料理

- 前 菜 湯葉玉子豆腐  
美味出汁  
小肌甘酢漬け
- 造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます
- 揚げ物 天婦羅  
面前調理 赤海老・鮎・野菜
- 温 物 国産牛ローストビーフ  
温野菜・フォンドヴォーソース
- 食 事 江戸前すし  
本鮪赤身・勘八  
烏賊・サーモン・赤海老
- 吸い物 清まし仕立て
- 水菓子 スフレチーズケーキ  
カットフルーツ

選べる肴



【造り】  
本鮪赤身・鯛・帆立・甘海老  
芽物色々



【焼肴】  
鱈ソテー・有頭海老・温野菜  
ヴァンプソース・グリーンビュレ



小肌の甘酢漬けと湯葉入りの  
玉子豆腐の二品。



口どけの良いチーズケーキに  
カットフルーツを盛り付けました。

5,300円(税込価格5,830円)  
610g/1,095kcal[造り]  
610g/1,071kcal[焼肴]

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)





メニューの一例

- 《オードブル》 ずわい蟹のテリーヌと平目のマリネ柑橘仕立て
- 《スープ》 季節の特選ポタージュ又は、ビーフコンソメ
- 《パン》 パン3種
- 《ポワソン》 白身魚のポワレと小海老のムース2種のバターソース
- 《アントレ》 牛フィレスステーキ温野菜添え
- 《デザート》 ベリーのムース ヴィスキュイサンドガトーショコラ アイスクリーム添え

**7,000円**(税込価格7,700円)680g/1,067kcal

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



メニューの一例

- 《オードブル》 スモークサーモンサラダ仕立て帆立のタルタル添え
- 《スープ》 季節の特選ポタージュ又は、ビーフコンソメ
- 《パン》 パン3種
- 《ポワソン》 白身魚のポピエット蟹身ロティー・バターソース
- 《アントレ》 ローストビーフ温野菜添え
- 《デザート》 洋梨のムースと季節のフルーツ

**6,000円**(税込価格6,600円)590g/1,097kcal

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



前菜3種盛り合わせ  
(ピータン豆腐・棒々鶏・くらげの冷菜)  
ー皮蛋豆腐・棒々鶏・拌海蜇

ふかひれスープ  
ー魚翅湯

海老チリソース  
ー干焼明蝦

5,500円(税込価格6,050円)  
700g/1,409kcal[炒飯]  
730g/1,311kcal[あんかけ焼きそば]

「炒飯」を  
「あんかけ焼きそば」に  
変更できます。



五目あんかけ焼きそば  
什錦炒麵

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

柔らかく上品な味わいの穴子の魅力を、心ゆくまで堪能するコース

穴子づくし会席コース

6月～8月限定



6,000円(税込価格6,600円)660g/1,179kcal

前 菜 穴子新挽き揚げ  
穴子ざく

揚げ物 天婦羅  
穴子  
穴子アスパラ巻き  
野菜

凌 ぎ 穴子すし

焼 肴 穴子白焼き  
穴子けんちん焼き  
赤海老ソテー

食 事 穴子御飯

清 汁 清まし仕立て  
穴子白焼き

煮 物 穴子冬瓜饅頭  
海老・銀あん

水菓子 あんみつジュレ  
カットフルーツ

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



### 茶蕎麦

540円(税込価格594円)  
230g/274kcal

生地に抹茶を練り込んだ  
香り高い茶蕎麦に  
相性の良い薬味を添えて



### 国産 鰻の茶碗蒸し

500円(税込価格550円)  
100g/180kcal

口当たり柔らかな茶碗蒸しで  
海の幸を閉じ込めました

## 食物アレルギー対応メニュー

食物アレルギーをお持ちの方へ特定原材料不使用メニューをご用意いたしました

### 海老・蟹・甲殻類不使用メニュー

- 前 菜 サーモン黄味酢・焼き茄子蒸し雲丹添え  
造 り 鮪・鯛・勘八・芽物色々  
[造り]を[焼肴]に変更できます  
揚げ物 天婦羅 鮪・鱈・野菜  
温 物 国産牛ロース蒸ししゃぶ  
食 事 江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・サーモン  
吸い物 清まし仕立て  
水菓子 メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)  
造り:590g/1137kcal 焼肴:580g/1114kcal



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



### 卵・乳製品不使用メニュー

- 前 菜 サーモン霜降り加減酢・焼き茄子蒸し雲丹添え  
造 り 鮪・鯛・甘海老・芽物色々  
[造り]を[焼肴]に変更できます  
揚げ物 天婦羅 赤海老・野菜  
温 物 国産牛ロース蒸ししゃぶ  
食 事 江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・赤海老  
吸い物 清まし仕立て  
水菓子 メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)  
造り:590g/1,107kcal 焼肴:580g/1,097kcal



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



### 7品目(海老、蟹、小麦、蕎麦、卵、乳、落花生)不使用メニュー

- 前 菜 サーモン霜降り加減酢・焼き茄子蒸し雲丹添え  
造 り 鮪・鯛・勘八・芽物色々  
[造り]を[焼肴]に変更できます  
揚げ物 天婦羅 鮪・鱈・野菜  
温 物 国産牛ロース蒸ししゃぶ  
食 事 江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・サーモン  
吸い物 清まし仕立て  
水菓子 メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)  
造り:590g/1,150kcal 焼肴:570g/1,130kcal



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



食物アレルギー対応コースをご注文いただくにあたって

- ご提供にあたり十分に注意を払っておりますが、記載内容はアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
- 他のメニューと同一の厨房にて調理をしているため、加工の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- ※調理洗浄器具についても他のメニューと共通の物を使用しています。
- お食事に制約をお持ちのご本人様におかれましては、当館へのお弁当などのお持込が可能です。
- ご注文に際しては上記の内容をご勘案の上、お客様による最終判断をお願いいたします。ご不明な点については当社スタッフまでお問い合わせください。

# お子様料理

アレルギー食材についての個別対応承ります

お子様ジュースはオレンジ・アップル・グレープフルーツからお選びいただけます

## お子様 1,500円 (税込価格1,650円)

和食コース



おもちゃ、お子様ジュース付き

- ・鶏唐揚げ チキンナゲット・ポテト・ブチトマト 350g/602kcal
- ・茶碗蒸し
- ・ちらし寿司 いくら・帆立・海老・乾瓢・椎茸・おぼろ・錦糸玉子・水菜
- ・ミルクプリン 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

ハンバーグコース



おもちゃ、お子様ジュース付き

- ・煮込みハンバーグ 人参・ブロッコリー 440g/751kcal
- ・チキンライス 鶏唐揚げ・ウインナー・ポテト・ブチトマト
- ・コーンスープ
- ・チョコロールケーキ 季節のフルーツ・チョコソース

パスタコース



おもちゃ、お子様ジュース付き

- ・スパゲティミートソース 470g/568kcal
- ・オムレツ ウインナー・ポテト・ブチトマト
- ・ミネストローネ
- ・フルーツポンチ風 牛乳かん・パイナップル・キウイ・チェリー・黄桃・ブルーベリー・うす蜜

## お子様 2,500円 (税込価格2,750円)

和食コース



お子様ジュース付き

- ・鶏照り焼き ポテト・人参・ブロッコリー 490g/764kcal
- ・茶碗蒸し・ミニうどん つゆ・薬味・うす揚げ
- ・握り寿司 鮭・サーモン・烏賊・海老・玉子焼き
- ・苺ミルクプリン 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

ハンバーグコース



お子様ジュース付き

- ・牛肉ハンバーグ ポテト・人参・ブロッコリー・デミグラスソース 520g/842kcal
- ・チキンライス
- ・シーフードグリル・コーンスープ
- ・ガトーショコラ 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

パスタコース



お子様ジュース付き

- ・スパゲティミートソース 570g/822kcal
- ・オムレツ 海老フライ・ベーコン・ポテト・人参・ズッキーニ
- ・ペンネグラタン・ミネストローネ
- ・ホワイトチョコケーキ 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

## フリードリンクコースのご案内

スタンダードコース・ソフトドリンクコースからお選びください。  
スペシャルドリンクはボトルのご提供となります。

### スタンダードコース

1,420円(税込1,562円)

#### アルコール

- ビール (中ビン)
- 焼酎  
レモンサワー等
- 日本酒
- 梅酒
- ウイスキー  
ハイボール等

#### ソフトドリンク

- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (ホット・アイス)
- ハーブティー (ホット)  
ジャスミン  
カモミール  
ローズヒップ

### ソフトドリンクコース 1,020円(税込1,122円)

#### ソフトドリンク

- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶
- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (ホット・アイス)
- ハーブティー (ホット)  
ジャスミン  
カモミール  
ローズヒップ



## Special Drink

ワイン (赤・白) ・本格焼酎などのドリンクを各種ご用意しております。

《ワイン》 赤・白 フルボトル ..... 2,300円より (税込価格2,530円より)  
例) キュヴェ・ゴード・フロア・ルージュ、ブランetc

《本格焼酎》 焼酎ボトル(芋・麦・米) ..... 1,800円より (税込価格1,980円より)  
例) 黒霧島、いいちこetc

各種ワイン・焼酎についてはお打合せの際ご予約にて承ります。