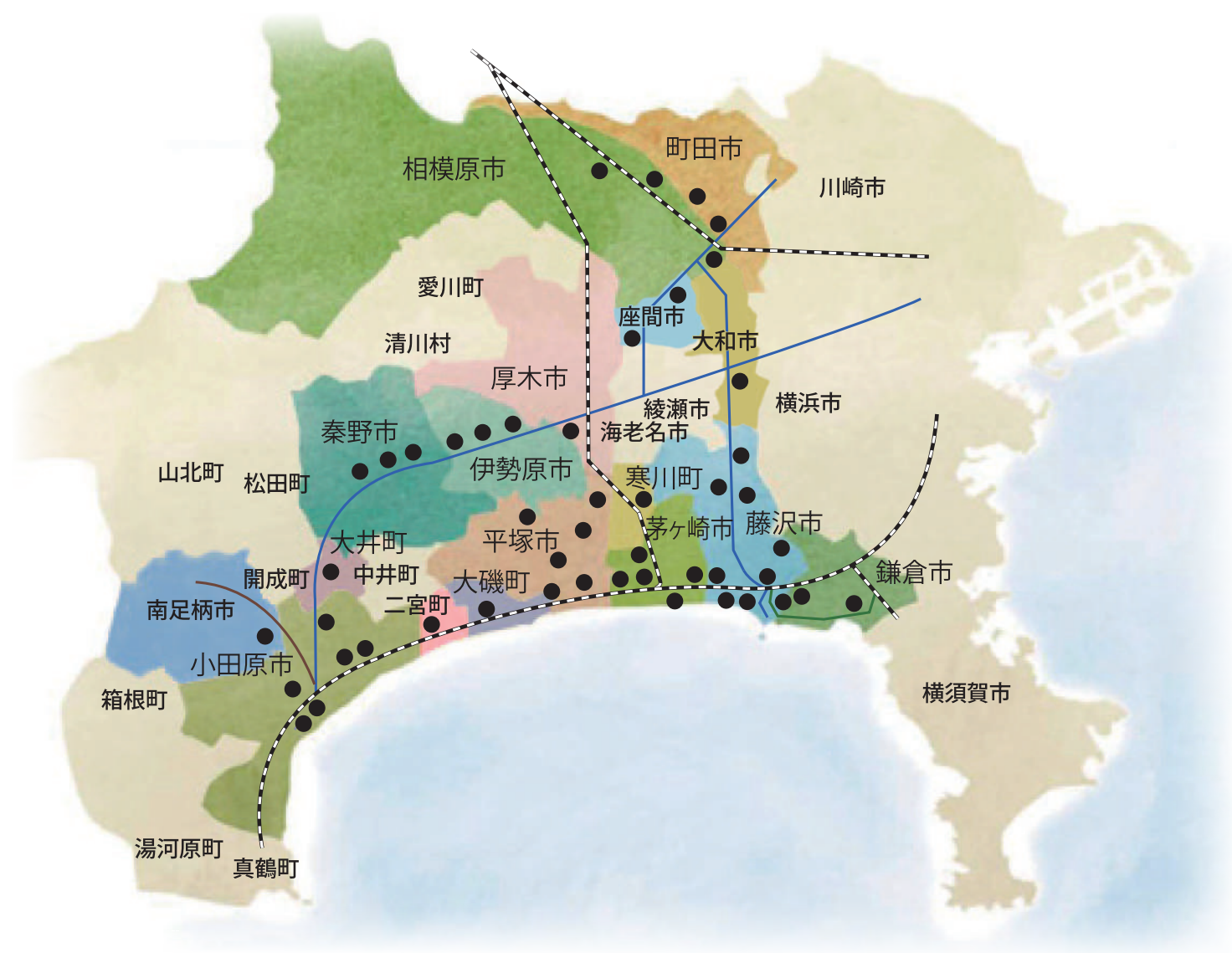


神奈川県・東京都にある 直営葬祭施設をご利用いただけます

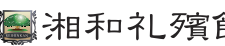
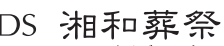


※当社で使用しているお米は全て国産米です。
※パンフレットに記載されている内容や価格については予告なく変更になる場合がございます。
※別途サービス料10%が掛かります。 ※詳細についてはお問合せください。



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



証券コード2344

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

感染症予防対策として安心・安全への取り組みを続けています

2024年1月発行

法事会席料理

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

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

春季

Seasonal
menu



2024年 春季
法事会席料理

『作りたて』へのこだわり
故人様の思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 小鯛酢べ・本ずわい蟹
黄味酢
鴨燻製わらび巻き
竹の子と独活の梅たれ掛け

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
面前調理 大正海老・ほうぼう
二見竹の子・野菜

温 物 和牛ロースしゃぶすき

食 事 江戸前すし
本鮪中とろ・本鮪赤身
嶋鯨・雲丹軍艦巻き
北寄貝・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)
640g/1348kcal[造り]
640g/1324kcal[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】
赤貝殻盛り・有頭ぼたん海老
本鮪赤身・平目・芽物色々



【焼肴】
はたと竹の子の挟み焼き
焼き蛤・有頭赤海老



柔らかな和牛ロースの旨みを
引き出すしゃぶすきでご提供
いたします。



雲丹や本鮪中とろ、北寄貝など
厳選された海の幸を味わう
握りすしです。



前 菜 竹の子と烏賊の
木の芽味噌和え
つぶ貝・黄味酢
隠元胡麻クリーム掛け
揚げ桜海老

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・細魚
野菜
面前調理

温 物 国産牛肩ロースしゃぶすき
(交雑種)

食 事 江戸前すし
本鮪中とろ・嶋鯔・穴子・鯛
本ずわい蟹軍艦巻き

吸 い 物 清まし仕立て

水 菓 子 グレープフルーツムースケーキ
カットフルーツ

7,000円(税込価格7,700円)
630g/1321kcal[造り]
630g/1344kcal[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】
帆立貝殻盛り・有頭赤海老
本鮪赤身・あおり烏賊いくら添え
芽物色々



【焼肴】
帆立貝殻焼き・平目ソテー
竹の子木の芽焼き・温野菜



厳選された国産牛肩ロースの
旨み、風味が堪能できるしゃぶ
すきでお楽しみください。



上品な味わいの本ずわい蟹や
本鮪中とろ、特選素材を使用した
握りすし五貫盛り。



前 菜 細魚・紋甲烏賊・黄味酢
よもぎ豆腐・田楽味噌
竹の子土佐煮

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
赤海老・野菜
面前調理

温 物 国産牛肩ロースしゃぶすき
(交雑種)

食 事 江戸前すし
本鮪赤身・鯛・赤海老
帆立・いくら軍艦巻き

吸 い 物 清まし仕立て

水 菓 子 あずきプリン
カットフルーツ

6,100円(税込価格6,710円)
610g/1387kcal[造り]
620g/1422kcal[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】
本鮪赤身・鯛薄造り・勘八
するめ烏賊鳴門造り・芽物色々



【焼肴】
鯛照り焼き・つぶ貝
紅ずわい蟹・温野菜



国産牛の肩ロースを特製出汁で
味わうしゃぶすきです。



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 | 海老・小肌・加減酢
よもぎ豆腐・田楽味噌 |
| 造り・焼肴 | 造り又は焼肴
お選びいただけます |
| 揚げ物
面前調理 | 天婦羅
海老・烏賊・野菜 |
| 温 物 | 国産牛ロースしゃぶすき
(ホルスタイン種) |
| 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 | ホワイトチョコムースケーキ
カットフルーツ |



4,500円 (税込価格4,950円)
600g/1294kcal[造り]
600g/1178kcal[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 | 浅利・紋甲烏賊
辛子酢味噌
山菜浸し・揚げ桜海老 |
| 造り・焼肴 | 造り又は焼肴
お選びいただけます |
| 揚げ物
面前調理 | 天婦羅
赤海老・鱧・野菜 |
| 温 物 | 国産牛ロースしゃぶすき
(ホルスタイン種) |
| 食 事 | 江戸前すし
本鮪赤身・勘八・烏賊
サーモン・つぶ貝 |
| 吸 い 物 | 清まし仕立て |
| 水 菓 子 | 苺ムースケーキ
カットフルーツ |



5,300円 (税込価格5,830円)
600g/1299kcal[造り]
600g/1340kcal[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/1067kcal

お食事とご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/1097kcal

お食事とご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/1409kcal[炒飯]
730g/1311kcal[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

季節を告げる竹の子の食感と香りを心ゆくまで味わえるコースをご用意

竹の子づくし会席コース

3月～4月限定



6,000円(税込価格6,600円)620g/1179kcal

前	菜	竹の子・春野菜焼き浸し 烏賊の木の芽味噌和え 竹の子・蛤・わらび・うるい	揚げ物	天婦羅 竹の子・二見竹の子・野菜
			食 事	竹の子御飯
造	り	竹の子・本鮪赤身・鯛 芽物色々	清 汁	若竹椀
焼	肴	竹の子とめばるの挟み焼き	香 の 物	三点盛り
煮	物	若竹煮 本ずわい蟹・蒟	水 菓 子	グレープフルーツムースケーキ カットフルーツ



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



竹の子茶碗蒸し

330円(税込価格363円)
100g/180kcal

口当たり柔らかな茶碗蒸しで
山、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・鯉・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
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	国産牛ロースしゃぶすき
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/1107kcal 焼肴:580g/1097kcal



「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・鯉・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
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/1150kcal 焼肴:570g/1130kcal



「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

1,500円

(税込価格1,650円)

和食コース		・鶏唐揚げ	チキンナゲット・ポテト・プチトマト	350 g / 602kcal
		・茶碗蒸し		
		・ちらしすし	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・アングレーズソース	
ハンバーグコース		・煮込みハンバーグ	人参・ブロッコリー	440 g / 751kcal
		・チキンライス	鶏唐揚げ・ウインナー・ポテト・プチトマト	
		・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		・スパゲティミートソース		470 g / 568kcal
		・オムレツ	ウインナー・ポテト・プチトマト	
		・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		・鶏照り焼き	ポテト・人参・ブロッコリー	490 g / 764kcal
		・茶碗蒸し・ミニうどん	つゆ・薬味・うす揚げ	
		・握りすし	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・アングレーズソース	
ハンバーグコース		・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	520 g / 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・アングレーズソース	
パスタコース		・スパゲティミートソース		570 g / 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・アングレーズソース	

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。