

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  湘和礼拝館  カルチャーBONDS  湘和葬祭

へいあんグループ



JPX
STANDARD
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

2025年3月発行



和食会席料理

- 西洋料理
- 中国料理
- 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

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

春季

Seasonal
menu
2025
Spring



2025年春季 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 平日昆布べいくら添え
和牛たたきの握り
本ずわい蟹と
あおり烏賊の黄味酢

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
車海老・ほうぼう
桜海老かき揚げ・野菜
面前調理

温 物 黒毛和牛ロース
しゃぶすき(A5ランク)

食 事 江戸前すし
本鮪中とろ・鮑・鯛
国産生雲丹軍艦巻き
ほたん海老
面前調理

止 椀 甘海老頭の味噌仕立て

水菓子 静岡メロン
カットフルーツ

10,000円(税込価格11,000円)
620g/1,274kcal[造り]⁴¹⁴¹¹
620g/1,214kcal[焼肴]⁴¹⁴¹²

※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】
本鮪中とろ・嶋鯨・有頭甘海老
金目鯛湯霜造り・みる貝・芽物色々



【焼肴】
クエ照り焼き・有頭赤海老
つぶ貝・自社原木栽培椎茸



車海老・ほうぼう・桜海老など
選りすぐりの素材を使った
揚げたての天婦羅です。



A5ランクの黒毛和牛を使用した
特製のしゃぶすきです。



前 菜	小鯛酢の黄味酢 若竹煮 合鴨燻製
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 大正海老・細魚 二見竹の子・野菜
温 物	和牛ロースしゃぶすき
食 事 面前調理	江戸前すし 本鮪中とろ 国産生雲丹軍艦巻き 嶋鯨・北寄貝・甘海老

選べる肴



【造り】
赤貝殻盛り・本鮪赤身
有頭ぼたん海老・平目・芽物色々



【焼肴】
焼き蛤・はた照り焼き
烏賊香草焼きパン粉焼き



柔らかな和牛ロースの旨みを
引き出すしゃぶすきで提供。



上品な脂の本鮪中とろや生雲丹、
北寄貝など特選の海の幸を味わう
握りすしです。

止 碗 ぼたん海老頭の味噌仕立て

水 菓 子 静岡メロン
カットフルーツ

8,600円(税込価格9,460円)
630g/1,277kcal[造り]⁴¹²⁴⁶
620g/1,257kcal[焼肴]⁴¹²⁵¹

※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)



法事会席料理

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 前 菜 | 鱈の黄味酢
桜豆腐田楽味噌添え
烏賊煎り雲丹和え |
| 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・野菜 |
| 温 物 | 国産牛肩ロースしゃぶすき |
| 食 事
面前調理 | 江戸前すし
本鮪赤身・勘八
いくら・つぶ貝・赤海老 |
| 吸 い 物 | 清まし仕立て |
| 水 菓 子 | ほうじ茶プリン
カットフルーツ |

選べる肴

【造り】
本鮪赤身・鯛薄造り・勘八
あおり烏賊・芽物色々

【焼肴】
めばるソテー
紅ずわい蟹・帆立

赤海老と旬の野菜の天婦羅を
揚げたてで。

国産牛の肩ロースを特製出汁で
味わうしゃぶすきです。

6,100円 (税込価格6,710円)
610g/1,184kcal[造り]⁴¹²⁴⁸
620g/1,164kcal[焼肴]⁴¹²⁵³

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 | つぶ貝の黄味酢
竹の子と紋甲烏賊の
木の芽味噌掛け
蒟の胡麻クリーム桜海老添え |
| 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
大正海老・糸より・野菜 |
| 温 物 | 国産牛肩ロースしゃぶすき |
| 食 事
面前調理 | 江戸前すし
本鮪中とろ・勘八・鯛
本ずわい蟹軍艦巻き・穴子 |
| 吸 い 物 | 清まし仕立て |
| 水 菓 子 | オレンジムースケーキ
カットフルーツ |

選べる肴

【造り】
本鮪赤身・有頭赤海老・帆立
嶋鯨・あおり烏賊いくら添え
芽物色々

【焼肴】
鯛木の芽焼き
有頭海老・赤パプリカ素焼き

厳選された国産牛肩ロースを、
旨み、風味が堪能できるしゃぶ
すきでお召し上がください。

本鮪中とろや本ずわい蟹など
厳選素材を使用した握りすし
五貫盛り。

7,300円 (税込価格8,030円)
620g/1,271kcal[造り]⁴¹²⁴⁷
620g/1,268kcal[焼肴]⁴¹²⁵²

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 海老と小肌の加減酢
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
面前調理 海老・烏賊・野菜
- 温 物 国産牛ロースしゃぶすき
- 食 事 江戸前すし
面前調理 鮪・勘八・サーモン
赤海老・鉄火巻き
- 吸い物 清まし仕立て
- 水菓子 バイクドチーズケーキ
カットフルーツ

選べる肴

【造り】
鮪・鯛・紋甲烏賊・芽物色々

【焼肴】
鯖照り焼き・海老ソテー

濃厚な味わいのチーズケーキに
新鮮なフルーツを添えました。

4,500円 (税込価格4,950円)
600g/1,134kcal[造り] 41250
600g/1,114kcal[焼肴] 41255

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 山菜の浸し焼き帆立添え
紅ずわい蟹と
紋甲烏賊の黄味酢
- 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・鱧・野菜
- 温 物 国産牛ロースしゃぶすき
- 食 事 江戸前すし
面前調理 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 ブルーベリームースケーキ
カットフルーツ

選べる肴

【造り】
本鮪赤身・鯛・つば貝・甘海老
芽物色々

【焼肴】
鰯照り焼き・つば貝ソテー

紅ずわい蟹と烏賊の酢の物と
旬の山菜に帆立を添えた二品。

ほどよい酸味のブルーベリーの
ケーキと色とりどりのフルーツを。

5,300円 (税込価格5,830円)
600g/1,176kcal[造り] 41249
600g/1,216kcal[焼肴] 41254

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

ポタージュ:41054 コンソメ:41055

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

ポタージュ:41052 コンソメ:41053

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]⁴¹¹¹³
680g/1,433kcal[あんかけ焼きそば]⁴¹¹⁸⁴

「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)

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・4月限定



6,000円(税込価格6,600円)620g/1179kcal⁴¹¹⁸³

前 菜 焼き竹の子と春野菜の浸し
蛤
竹の子と烏賊の
木の芽味噌和え

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

香 の 物 三点盛り

焼 肴 竹の子とめばるの挟み焼き

水菓子 グレープフルーツ
ムースケーキ
カットフルーツ

煮 物 若竹煮・本ずわい蟹・蒔

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 41121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 41222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 鯰・鱈・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/1,137kcal 41280 焼肴:580g/1,114kcal 41281「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/1,107kcal 41282 焼肴:580g/1,097kcal 41283「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

8品目(海老、蟹、小麦、蕎麦、卵、乳、落花生、くるみ)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 鯰・鱈・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/1,150kcal 41284 焼肴:570g/1,130kcal 41285「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



- ・鶏唐揚げ チキンナゲット・ポテト・ブチトマト 350 g / 602kcal 41021
- ・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・アングリーズソース

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 41020
- ・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



- ・スパゲティミートソース 470 g / 568kcal 41372
- ・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



- ・鶏照り焼き ポテト・人参・ブロッコリー 490 g / 764kcal 41023
- ・茶碗蒸し・ミニうどん つゆ・薬味・うす揚げ
- ・握りすし 鮪・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



- ・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 41022
- ・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



- ・スパゲティミートソース 570 g / 822kcal 41373
- ・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

1,720円 (税込1,892円) 41110

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 1,220円 (税込1,342円) 41112

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。