

想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



春季

Seasonal
menu
2025
Spring



※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

 湘和会堂  湘和会館  湘和礼賓館  カルチャーBONDS  湘和葬祭



ISO 9001 品質システム審査登録事業所

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

法事会席料理

2025年春季



『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。



法事会席料理



選べる肴



【造り】
本鮓中とろ・嶋鯉・有頭甘海老
金目鰯湯霜造り・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
揚げたての天妇羅です。



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

平目昆布〆いくら添え
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 面前調理

天婦羅
車海老・ほうぼう
桜海老かき揚げ・野菜

温 物

黒毛和牛ロース
しゃぶすき(A5ランク)

食 事 面前調理

江戸前すし
本鮓中とろ・鮑・鯛
国産生雲丹軍艦巻き
ぼたん海老

止 梶

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)

法事会席料理



前 菜

小鯛酢〆の黄味酢
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
本鮓中とろ
国産生雲丹軍艦巻き
嶋鰯・北寄貝・甘海老

止 梶

ほ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



【造り】
赤貝殻盛り・本鮓赤身
有頭ほたん海老・平目・芽物色々

【焼肴】
焼き蛤・はた照り焼き
鳥賀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。

上品な脂の本鮓中とろや生雲丹、
北寄貝など特選の海の幸を味わう
握り寿司です。

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



法事会席料理

| | |
|-------|---------------------------------|
| 前 菜 | 鰯の黄味酢 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 | 天婦羅 赤海老・野菜 |
| 温 物 | 国産牛肩ロースしゃぶすき |
| 食 事 | 江戸前すし 本鮓赤身・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 |

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)



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

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
蕗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
本鮓中とろ・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



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)



法事会席料理



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 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 |
| 食 事 面前調理 | 江戸前すし 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 | ベ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】鰯照り焼き・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)



| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 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 面前調理 | 天婦羅 赤海老・鰯・野菜 |
| 温 物 | 国産牛ロースしゃぶすき |
| 食 事 面前調理 | 江戸前すし 本鮪赤身・勘八・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・つぶ貝・甘海老
芽物色々

【焼肴】鰯照り焼き・つぶ貝ソテー

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
白身魚のポワレと小海老のムース
2種のバターソース

《ポワソン》

牛フィレステーキ温野菜添え

《アントレ》

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

《デザート》

7,000円(税込価格7,700円)680g/1,067kcal
ボタージュ: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》

スマーカサーモン
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
白身魚のポピエット
蟹身ロティ・バターソース

《ポワソン》

ローストビーフ温野菜添え

《アントレ》

洋梨のムースと季節のフルーツ

《デザート》

6,000円(税込価格6,600円)590g/1,097kcal
ボタージュ: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)
一皮蛋豆腐・棒々鶏・拌海蜇

ふかひれスープ
一魚翅湯

海老チリソース
一千焼明蝦

5,500円 (税込価格6,050円)
700g/1,409kcal[炒飯] 4113
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

季節の特別コース

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/1179kcal
41183

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

造 り 竹の子・本鮓赤身・鯛
芽物色々

焼 着 竹の子とめばるの挟み焼き

煮 物 若竹煮・本ずわい蟹・蕗

揚 げ 物 天婦羅
竹の子
二見竹の子・野菜

食 事 竹の子御飯

清 汁 若竹椀

香 の 物 三点盛り

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 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 鮭・鰯・野菜
温物 国産牛ロースしゃぶすき
食事 江戸前すし 本鮨赤身・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・パイン・キウイ・チェリー
6,000円(税込価格6,600円)
造り:590g/1,137kcal 焼肴:580g/1,114kcal
41280 41281



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

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 本鮨赤身・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・パイン・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
41282 41283



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

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 鮭・鰯・野菜
温物 国産牛ロースしゃぶすき
食事 江戸前すし 本鮨赤身・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・パイン・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
41284 41285



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

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。
- 他のメニューと一緒に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ございます。
※調理洗浄器具について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ございます。
- 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
- ・茶碗蒸し
- ・ちらしずし 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

350 g / 602kcal
41021

ハンバーグコース



- ・煮込みハンバーグ 人参・ブロッコリー
- ・チキンライス 鶏唐揚げ・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

440 g / 751kcal
41020

パスタコース



- ・スペaghettiミートソース
- ・オムレツ ウィンナー・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・パイン・キウイ・チェリー・黄桃
ブルーベリー・うす蜜

470 g / 568kcal
41372

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
- ・茶碗蒸し・ミニうどん つゆ・薬味・うす揚げ
- ・握りずし 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・アングレーズソース

490 g / 764kcal
41023

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
- ・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

520 g / 842kcal
41022

パスタコース



- ・スペaghettiミートソース
- ・オムレツ 海老フライ・ベーコン・ポテト・人参・ズッキーニ
- ・ペニネグラタン・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

570 g / 822kcal
41373

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 | ソフトドリンク | |
| ● ビール (中ビン) | ● ノンアルコールビール | ● コーヒー (ホット・アイス) |
| ● 焼酎 | ● オレンジジュース | ● 紅茶 (ホット・アイス) |
| | ● グレープフルーツジュース | ● ハーブティー (ホット) |
| ● 日本酒 | ● アップルジュース | ● ジャスミン |
| ● 梅酒 | ● コーラ | ● カモミール |
| ● ウイスキー | ● ジンジャーエール | ● ローズヒップ |
| ● ハイボール等 | ● ウーロン茶 | |

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



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。