

法事料理のご案内





image photo

特選法事料理

特選素材を使用し、高級感あふれるコース料理をご予算に応じて¥6,800(税込¥7,480)よりお作り致します。故人の好きだったメニューなどオーダーメイドも可能です。大切な方のご法事に、是非ご利用ください。

SHC-93 ¥9,300(税込¥10,230) 特選コースの一例

- ・オードブルバリエーション(オードブル色々4種盛り)
- ・季節のポタージュスープ
- ・帆立貝柱とアスパラガスの生姜風味
サバイヨングラタン仕立て
- ・真鯛と白身魚のふわふわムース包み
オマールクリームソース
- ・特選牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風
小さな温野菜のガルニチュール
- ・旬の握り寿司3種
- ・季節のケーキと旬のフルーツ色々

SHC-69 ¥6,900(税込¥7,590) 特選コースの一例

- ・オードブルバリエーション(オードブル色々4種盛り)
- ・季節のポタージュスープ
- ・シーフードのエスカベッシュ南蛮風
スティックピクルスを添えて
- ・国産牛のほほ肉のブルゴーニュ風キャベツ包み
トリュフソース
- ・握り寿司3種
- ・季節のケーキと旬のフルーツ色々



image photo

総勢80名のシェフがフレンチ、イタリアン、ジャパニーズ、チャイニーズなど、それぞれの得意分野を極めながら、お互いのノウハウと技術を共有し、新しい料理、喜ばれる料理を追求しています。

食材に関しましても、安心・安全・新鮮な食材にこだわって仕入れをしております。

ご来場されたゲストの皆様にご満足していただくためにあらゆる努力を惜しみません。

※7日前までのご予約で10名様より承ります。



特選法事料理の
詳細を動画で
ご覧いただけます。



シェフ特製 特別法事料理

和・洋・中、贅を極めた、最上のおもてなしに、どなた様もご満足いただける特別なコースです。

SHC-145 スペシャルセレクトコース ¥14,500 (税込¥15,950)

A~Hまでお好みの品を1品ずつお選びください。

A. オードブル



オードブルバリエ
(洋風オードブル6種盛り)



五彩拵盤
(中華前菜5種盛り)

B. 温製オードブル



フレッシュフォアグラのグリル
ロイヤル仕立て トリュフ香るソース



気仙沼産フカヒレとカニのあんかけ
中華風茶碗蒸し

C. スープ



季節のクリームスープ



蛤の吸い物



海老と帆立の
中華スープ

D. 魚料理(冷製)



鮮魚のお造り 奉書仕立て



軽く炙った真鯛のバラ仕立て
季節のフルーツソース

E. 魚料理(温製)



オマール海老のボワレ
甲殻風味ソース



蛤とムール貝、海老、鮮魚の旨味
たっぷりのパイヤベース仕立て

F. 肉料理



国産牛のグリエ
モリユ茸のクリーム煮 マデラソース



国産牛のブルゴーニュ風キャベツ包み
トリュフ風味のソース

G. お食事



本鮪三種の握り寿司
(中とろ、炙り、漬け)



熱々中華海鮮おこげ

H. デザート



季節の二種のケーキと
小さなフルーツ色々

折膳演出料理



SHP-1「光昭 こうしょう」 6,000円(税込6,600円)

折詰め料理14品

- ・焼き物(焼魚・厚焼王子・つくね串) ・筑前煮 ・中華前菜(棒々鶏・中華クラゲ)
- ・揚げ物(うずら串フライ、海老フライ、唐揚げ) ・ローストビーフのサラダ仕立て
- ・青椒肉絲 ・香の物 ・肉団子の甘酢
- ・握り寿司5種 ・お刺身3種 ・茶碗蒸し
- ・うどん椀[7~9月は冷たい汁になります(温かい汁にも変更できます)。10月~6月は温かい汁になります。]
- ・会場調理チョイス(下記よりお選びください) ・デザートチョイス(下記よりお選びください)

会場調理
チョイス



天ぷら



麦豚の蜂蜜生姜ソース



白身魚のグリエ香草ソース



牛肉のステーキ

デザート
チョイス



イチゴのケーキとフルーツ



オペラケーキとフルーツ



キャラメルケーキとフルーツ

折膳演出料理



SHP-2 「重陽 ちょうよう」 5,500円(税込6,050円)

折詰め料理14品

- ・焼き物(焼魚・厚焼王子・つくね串) ・筑前煮 ・中華前菜(棒々鶏・中華クラゲ)
- ・揚げ物(うずら串フライ、海老フライ、唐揚げ) ・ローストビーフのサラダ仕立て
- ・青椒肉絲 ・香の物 ・肉団子の甘酢
- ・握り寿司3種 ・お刺身1種 ・お吸い物 ・茶碗蒸し
- ・会場調理チョイス(下記よりお選びください) ・デザートチョイス(下記よりお選びください)

会場調理
チョイス



天ぷら



麦豚の蜂蜜生姜ソース



白身魚のグリエ香草ソース



牛肉のステーキ

デザート
チョイス



イチゴのケーキとフルーツ



オペラケーキとフルーツ



キャラメルケーキとフルーツ

松花堂御膳



SH-1「麻蓬 あさよもぎ」 6,500円(税込7,150円)

箱詰め料理12種 15品

- ・季節の中華炒め ・海老のやわらか蒸しカニ餡かけ
- ・炊き合わせ(信田巻、筍、露、六角里芋、梅人参、コンニャク、麩)
- ・季節の和え物(蓮根のしそ酢和え、しめじの胡麻和え、独活金平、胡麻団子)
- ・焼き物(鰯西京焼き、银杏松葉、赤はじかみ)
- ・酢の物(酢蛸、海老、蛇腹胡瓜、花蓮根、酢味噌、パプリカ)
- 天婦羅(海老、さつまいも、茄子挟み揚げ、獅子唐)

握り寿司5種

お刺身(鮪、甘海老、いか)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

牛肉の赤ワイン煮込み または 茶碗蒸し(右写真)

フルーツと季節のデザート



松花堂御膳



SH-3「陽光 ようこう」 5,000円(税込5,500円)

箱詰め料理11種

- ・海老のチリソース ・天婦羅(海老、さつま芋、茄子挟み揚げ、獅子唐)
- ・炊き合わせ(信田巻、筍、露、六角里芋、梅人参、コンニャク、麩)
- ・焼き物(鰯西京焼き、銀杏松葉、赤はじかみ)
- ・酢の物(酢蛸、海老、蛇腹胡瓜、花蓮根、酢味噌、パプリカ)
- ・海老のやわらか蒸しカニ餡かけ

握り寿司3種 細巻2種

お刺身(鮪、甘海老、いか)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

豚肉の赤ワイン煮込み または 茶碗蒸し(右写真)

季節のデザート



松花堂御膳



SH-4 「花時 はなどき」 4,500円(税込4,950円)

箱詰め料理10種

- ・炊き合わせ(信田巻、筍、蒟、六角里芋、梅人参、コンニャク、麩)
- ・焼き物(鰯西京焼き、银杏松葉、赤はじかみ)
- ・酢の物(酢蛸、海老、花蓮根、蛇腹胡瓜、パプリカ、酢味噌)
- ・海老のやわらか蒸しカニ餡かけ

ちらし飯

天婦羅(海老、茄子の挟み揚げ、獅子唐)

お刺身(鮪、甘海老、いか)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

豚肉の赤ワイン煮込み または 茶碗蒸し(右写真)

季節のデザート



松花堂御膳



SH-5「佐恵 さえ」 3,900円(税込4,290円)

箱詰め料理8種

- ・天婦羅(海老の湯葉巻き、茄子挟み揚げ、獅子唐)
- ・炊き合わせ(信田巻、筍、蒟、六角里芋、梅人参、コンニャク、麩)
- ・酢の物(華さぬた巻、蛇腹胡瓜、蛸のマリネ、酢味噌)
- ・焼き物(鰯西京焼き、银杏松葉、赤はじかみ)

ちらし飯

お刺身(鮪、甘海老)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

豚肉のトマト煮込み または 茶碗蒸し(右写真)



お子様料理



SK-1 「お子様弁当」 2,000円(税込2,200円)

- ・鶏唐揚げ ・ウインナー ・カップグラタン ・チキンライス
- ・プリン ・ポテトフライ ・ハンバーグ ・ブロッコリー ・ロールケーキ2種
- ・オムレツ ・ミニアメリカンドッグ ・海老フライ ・麦豚コロッケ ・ナポリタン



SK-2 「お子様折弁当A」 2,500円(税込2,750円)

- ・カップグラタン ・焼売 ・ポテトフライ ・ハンバーグ ・ブロッコリー
- ・海老フライ ・キャベツ ・唐揚げ ・アメリカンドッグ
- ・ナポリタン ・オムレツ ・チキンライス ・プチケーキ ・プリン ・季節のフルーツ

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。お米は国産米を使用しています。

お子様料理



SK-3 「お子様折弁当B」 2,500円(税込2,750円)

- ・季節のフルーツ ・プリン ・オムレツ ・海老フライ ・アメリカンドッグ ・唐揚げ
- ・ご飯(ふりかけ) ・カップグラタン ・焼売 ・肉団子
- ・ナポリタン ・ポテトフライ ・ハンバーグ ・ブロッコリー ・プチケーキ



SK-4 「お子様折弁当C」 2,500円(税込2,750円)

- ・カップグラタン ・焼売 ・ポテトフライ ・ハンバーグ ・ブロッコリー
- ・海老フライ ・キャベツ ・ミニトマト ・唐揚げ ・アメリカンドッグ ・ナポリタン
- ・オムレツ ・ミックスサンドイッチ ・プチケーキ ・プリン ・季節のフルーツ

お子様料理



SK-5 「お子様プレートA」 2,000円(税込2,200円)

- ・カップグラタン ・ポテトフライ ・ナポリタン ・ハンバーグ ・海老フライ
- ・オムレツ ・アメリカンドッグ ・唐揚げ ・ブロッコリー ・ミックスサンドイッチ
- ・季節のフルーツ ・プチケーキ



SK-6 「お子様プレートB」 1,500円(税込1,650円)

- ・ハンバーグ ・ナポリタン ・海老フライ ・オムレツ ・ポテトフライ
- ・唐揚げ ・ブロッコリー ・チキンライス ・プチケーキ ・フルーツ

松花堂御膳



SW-H2「曙 あけぼの」 5,500円(税込6,050円)

箱詰め料理

- ・天婦羅(海老、鱧、茄子挟み揚げ、獅子唐) ・豚肉と筍の中華炒め
- ・炊き合わせ(筍、露、里芋、人参、椎茸、がんも、麩)
- ・焼き物(鰯西京焼き、赤はじかみ、厚焼玉子)
- ・ローストビーフ(ベビーリーフ、プチトマト、ブロッコリー)
- ・フルーツ(メロン、パイナップル、オレンジ、季節の果物)
- ・酢の物(酢蛸、海老、蛇腹胡瓜、花蓮根) ・刺身(鮪、甘海老、サーモン)

握り寿司3種 細巻2種

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

茶碗蒸し

季節のデザート

松花堂御膳



SW-H3「輝 かがやき」 5,100円(税込5,610円)

箱詰め料理

- ・豚肉のやわらか煮
- ・炊き合わせ(筍、露、里芋、人参、椎茸、がんも、麩)
- ・焼き物(鰯西京焼き、赤はじかみ、厚焼玉子)
- ・天婦羅(海老、鱧、茄子挟み揚げ、獅子唐)
- ・珍味(ピリ辛ウド金平、うぐいす豆、蓮根しそ酢和え、蛸マリネ)
- ・フルーツ(メロン、オレンジ、季節の果物、胡麻団子)

握り寿司3種 細巻2種

刺身(鮪、甘海老、サーモン、しめ鯖)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

茶碗蒸し

松花堂御膳



SW-H4「瑞 みづほ」 4,500円(税込4,950円)

箱詰め料理

- ・天婦羅(海老、茄子挟み揚げ、豚インゲン巻き、獅子唐)
 - ・フルーツ(オレンジ、パイナップル、胡麻団子)
- ・珍味(蛸のマリネ、うぐいす豆、鮪角煮、ピリ辛蓮根金平)
 - ・焼き物(鮪西京焼き、赤はじかみ、花豆、厚焼玉子)
 - ・炊き合わせ(筍、蒟蒻、里芋、人参、椎茸、がんも、麩)
 - ・豚肉の甘酢あんかけ

刺身(鮪、甘海老)

季節の御飯

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

茶碗蒸し

松花堂御膳



SW-H5「望 のぞみ」 4,200円(税込4,620円)

箱詰め料理

- ・揚げ物(海老フライ、蟹爪フライ、鶏唐揚げ)
- ・珍味(蓮根しそ酢和え、さの子の黒胡椒炒め、帆立の柚子胡椒和え、蛸のマリネ)
 - ・豚肉と筍の中華炒め
- ・炊き合わせ(筍、蒟、里芋、人参、椎茸、がんも、麩)
- ・焼き物(鱈西京焼き、赤はじかみ、厚焼玉子)
- ・デザート(ひとくちケーキ、パイン、オレンジ、胡麻団子)

刺身(鮪、甘海老)

季節の御飯

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

茶碗蒸し

松花堂御膳



SO-3「牡丹 ぼたん」 5,200円(税込5,720円)

折詰め料理

- ・焼き物(鰯西京焼、姫帆立の照焼、赤はじかみ) ・厚焼玉子 ・釜炊生姜 ・新生姜漬
- ・酢の物(蛸のマリネ、レモン) ・青椒肉絲、パプリカ
- ・炊き合わせ(信田巻、筍、落、六角里芋、梅人参、麩)
- ・天婦羅(海老、蓮根、茄子挟み揚げ、豚インゲン巻、獅子唐) ・蓮根金平 ・胡麻団子

握り寿司5種

お刺身(鮪、甘海老、いか、サーモン、帆立)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

豚肉の煮込みきの子餡 または 茶碗蒸し(写真右)

季節のデザート



松花堂御膳



SO-2「桔梗 ききょう」 4,600円(税込5,060円)

折詰め料理

- ・焼き物(鰯西京焼、姫帆立の照焼、赤はじかみ) ・厚焼玉子(釜炊生姜、新生姜漬)
- ・酢の物(蛸のマリネ、レモン) ・海老のチリソース
- ・炊き合わせ(信田巻、筍、露、六角里芋、梅人参、麩)
- ・天婦羅(海老、蓮根、茄子挟み揚げ、豚インゲン巻、獅子唐)
- ・蓮根金平 ・胡麻団子

お刺身(鮪、甘海老、いか)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

ちらし飯

豚肉の煮込みさの子餡 または 茶碗蒸し(写真右)

季節のデザート



松花堂御膳



SO-1「山吹 やまぶき」 3,600円(税込3,960円)

折詰め料理

- ・炊き合わせ(信田巻、筍、落、六角里芋、梅人参、麩)
- ・揚げ物(海老フライ、串カツ、鶏唐揚)、キャベツ、パセリ、レモン、プチトマト
- ・酢の物(蛸のマリネ)
- ・焼売 ・釜炊生姜
- ・焼き物(鰯西京焼、姫帆立の照焼、赤はじかみ)
- ・有頭海老 ・鶏くわ焼 ・厚焼き玉子 ・胡麻団子
- ・蓮根のしそ酢和え ・金平ごぼう

お刺身(鮪、甘海老)

うどん椀

7月～9月は冷たい汁になります。(温かい汁にも変更できます)
10月～6月は温かい汁になります。

ちらし飯