

ご法要プラン

年回忌法要・偲ぶ会など真心を込めて
お手伝いさせていただきます。

和食会席

菖蒲

あやめ

六、八二五円(税込)

前菜/猪口 銀杏豆腐 生雲丹 占地 蔓葉 紅芯大根 山葵 喰い出し 穴子手毬寿し
木ノ芽 はじかみ 鮫鱈肝煮凍り 福紗玉子 子持ち鮎有馬煮 鳥賊松葉刺し
焼物/鱈真文 舞茸 青味 柚子
造り/本日のおすすめ三種盛り あしらい一式
焼物/鱈幽庵漬 酢取り茗荷 網笠柚子
焼き物/里芋 南瓜 蕪 たもぎ茸 菊菜 麩 柚子
強肴/牛ロースステーキ 牛蒡 エリンギ 白葱 アイスプラント
天麩羅/車海老 魚身 丸十 椎茸 青唐 仰し生姜 天だし
食事/季節の炊き込みご飯 赤出し 香の物
水物/季節のデザート



松花堂

桔梗

ききょう

三、八八五円(税込)

口取り/猪口 胡麻豆腐 泉焼き 笹々もち 鴨薫製
鱈西京漬 はじかみ 出し巻き 子持ち諸子
お造り/本日のおすすめ三種盛り あしらい一式
焼き物/里芋 南瓜 信田巻き 海老 花麩 青味 木ノ芽
強肴/鶏照り焼き 季節の野菜
天麩羅/海老 魚身 季節の野菜三種 大根仰し 天出し
水物/季節の果実
・茶碗蒸し ・ご飯 ・香の物 ・吸物



松花堂

水仙

すいせん

四、七二五円(税込)

口取り/猪口和え物 泉焼き 笹々もち 鴨薫製
出し巻き 鶏八幡巻き 鮎甘露煮
お造り/本日のおすすめ三種盛り あしらい一式
焼き物/里芋 南瓜 信田巻き 海老 花麩 青味 木ノ芽
焼物/季節の焼き魚 野菜和え物 はじかみ
強肴/ローストビーフ サラダ仕立て
天麩羅/海老 魚身 季節の野菜三種
大根仰し 天出し
蒸し物/百合根万頭 青味 銀あん 山葵 うに
水物/季節の果実二種盛り
・茶碗蒸し ・ご飯 ・香の物 ・吸物

◎季節の食材を使用いたしますので、料理内容・器は変更することもございます。
◎料理はご予算に応じてご用意させていただきます。お気軽にご相談ください。

◎ご会食のお部屋は、ご要望に応じてご用意できます。



お子様料理、法事引出物
ご宿泊の手配も承ります。

年回忌法要とは

一周忌(亡くなられた翌年の同月同日)三回忌 七回忌
十三回忌 十七回忌 二十三回忌 二十七回忌 三十三回忌
※年回忌法要は一周忌以外亡くなられた年から数えます。 ※通常は三十三回忌で「弔い上げ」として区切りをつけ、それ以降は「先祖代々」の供養となります。



KKRホテル博多

● ご予約・お問い合わせは 販売課 TEL:092-521-1433

〒810-0022 福岡市中央区薬院4丁目21-1 TEL:092-521-1361(代) FAX:092-521-4881

http://www.kkr-hakata.com