

# 法宴料理のご案内

## 【お料理のご注文について】

下記期日までにFAXでお申込みください。

- ・お通夜料理は、通夜前日の 月 日 16時まで
- ・精進落とし料理は、告別式前日の 月 日 16時まで

※下記商品のご注文は、他の商品と締め切り日が異なります。

- ・No. 35 特別懐石膳
- ・No. 38 にぎり鮓 -特撰-
- ・No. 39 にぎり鮓 -だんらん-

お通夜前日の 月 日 12時まで にご注文をお願いいたします。

※ご注文期限を過ぎてからの注文商品の【取り消し】【変更】は、  
料金のご負担が発生いたします。

つたえたい、大切なこと

くらしの友

<https://www.kurashinotomo.jp/>

カニ エビ 卵 乳 落花生 小麦 蕎麦 くるみ

料理に含まれる原材料8品目を表示しております。  
この情報は原材料8品目使用の有無をご説明するもので、  
アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

※掲載写真は全てイメージです。



つたえたい、大切なこと  
くらしの友

2026 年 2 月改正





# No.1 セット料理

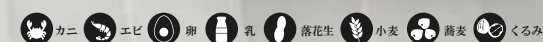
<5名様セット> ¥41,250 (税込)

- ・特上にぎり鮭 × 2台  
鮭大トロ、鮭中トロ、数の子、アトランティックサーモン、ブリマサ、いくら軍艦  
鮭海老、季節の京漬物
- ・和風オードブル  
牛ごぼうと玉子チーズ寄せ、びんちょう鮭のたたき、鯖の竜田揚げ 和風餡かけ
- ・洋風オードブル  
スモークサーモンと水菜のサラダ、若鶏のペッパー風味、魚介のトマトマリネ



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。  
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に  
含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※保健所の指導に基づき、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。※季節により料理・器が一部異なる場合がございます。予めご了承ください。  
※別途、配膳料(配膳スタッフ料金)を頂戴いたします。※税込価格には【消費税10%】が含まれております。



※料理に含まれる原材料8品目を表示しております。この情報は原材料8品目使用の有無を  
ご説明するもので、アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。





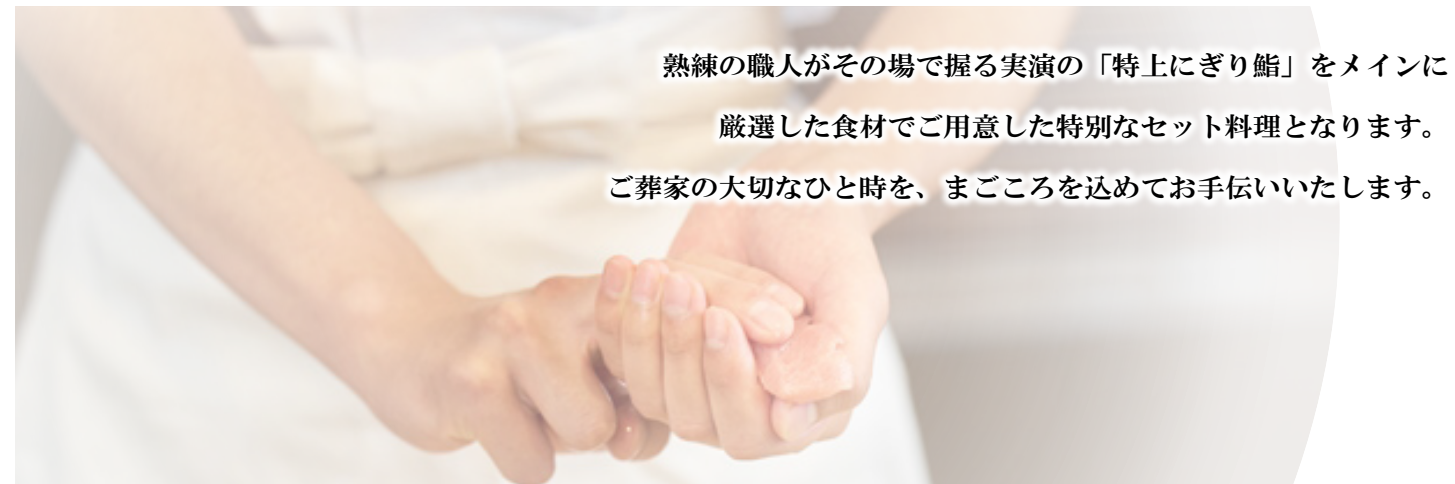
## No.2 セット料理

<5名様セット> ¥34,100 (税込)

- ・上にぎり鮪 × 2台  
鮪中トロ、鮪赤身、紋甲烏賊、ブリマサ、赤海老  
平目昆布ヅ、アトランティックサーモン、ねぎとろ軍艦
- ・シーフードオードブル  
鰯の西京焼き、鰹のたたき、鮪の南蛮漬
- ・点心  
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賊焼売、焼売



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



熟練の職人がその場で握る実演の「特上にぎり鮪」をメインに  
厳選した食材でご用意した特別なセット料理となります。  
ご葬家の大切なひと時を、まごころを込めてお手伝いいたします。

## No.3 セット料理

くらしの友 直営斎場限定

<20名様セット> ¥198,000 (税込)

※追加のご注文は5名様¥49,500(税込)単位から承ります。 ※最大注文は40名様までとなります。



[実演]特上にぎり鮪

オードブル6点盛り

- ・[実演]特上にぎり鮪 × 20名様分  
本鮪大トロ、本鮪中トロ、本鮪赤身、平目昆布ヅ  
西のとりあなご、帆立、いくら軍艦
- ・オードブル6点盛り × 20名様分  
サーモンといくらの柚子ドレッシング  
玉子チーズ寄せ、あん肝、煮鮑、焼きたらば蟹  
野菜のゼリー寄せ
- ・点心 × 2台  
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賊焼売、焼売
- ・国産牛のローストビーフ × 20名様分
- ・デザートセット × 2台
- ・鮪の海鮮汁 × 20名様分



点心

国産牛のローストビーフ



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



デザートセット

鮪の海鮮汁





調理人が市場で買い付けを行った鮮度抜群な旬の鮮魚を使用。

## No.38 にぎり 鮓 -特撰-

3人前 ￥14,960 (税込)

※3台からのご注文となります。

生本鮓大トロ

生本鮓中トロ

生本鮓赤身

季節の鮮魚 3種類

季節の京漬物 2種類



※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なります。  
※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記がございません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※ご注文の締め切り日が他の商品とは異なります。  
お通夜前日の12時までにご注文をお願いいたします。  
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては販売をお休みさせていただきます。



「記憶に残り心温まる時間を」と願い、細部までこだわった一皿

## No.39 にぎり 鮓 -だんらん-

3人前 ￥13,200 (税込)

※3台からのご注文となります。

鮓と玉子焼きの市松模様巻き鮓

帆立とび子軍艦の胡瓜巻き

サーモンといくら軍艦の胡瓜巻き

手毬鮓 3種類

モザイク鮓

棒稻荷鮓

鮓2種のにぎり鮓

花鮓



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※ご注文の締め切り日が他の商品とは異なります。  
お通夜前日の12時までにご注文をお願いいたします。  
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては販売をお休みさせていただきます。



にぎり 鮓

No.5 特上にぎり 鮓

3人前 ¥13,200(税込)



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。  
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.6 上にぎり 鮓

3人前 ¥11,000(税込)



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.7 にぎり 鮓

3人前 ¥9,350(税込)

鮓赤身、アトランティックサーモン、紋甲烏賊、鯛  
ブリマサ、鮓海老、玉子にぎり



※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。



No.8 にぎり 鮓

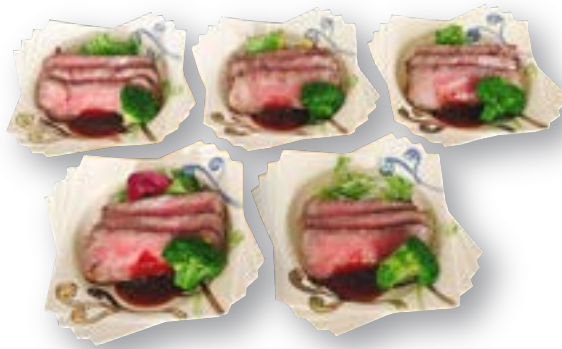
1人前 ¥4,620(税込)

鮓中トロ、鮓赤身、鯛、アトランティックサーモン  
季節の京漬物、鮓海老、紋甲烏賊、いくら軍艦



※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。  
※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

一品料理



No.9 国産牛のローストビーフ

¥10,450(税込)



No.11 和風オードブル

¥9,350(税込)



No.13 点心

¥5,500(税込)



No.16 サンドイッチ

¥5,500(税込)



※からし抜き



No.10 シーフードオードブル

¥9,350(税込)



No.12 洋風オードブル

¥9,350(税込)



No.15 筑前煮

¥5,500(税込)



No.17 デザートセット

¥5,500(税込)



※料理に含まれる原材料8品目を表示しております。この情報は原材料8品目使用の有無をご説明するもので、アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

※保健所の指導に基づき、お料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。※季節により料理・器が一部異なる場合がございます。予めご了承ください。  
※別途、配膳料(配膳スタッフ料金)を頂戴いたします。※税込価格には【消費税10%】が含まれております。





# No.35 特別懐石膳

¥ 11,000 (税込)



厳選

市場にて直接買い付けを行った  
鮮度抜群な旬の鮮魚を使用。



温かい  
お膳料理

温まる加熱式のお弁当箱を使用。  
温かいお料理で心癒される一時を。

前 菜 トマトの鮫肝ゼリー寄せ  
赤魚のけんちん蒸し、焼きたらば蟹  
向付け 旬のお造り 2 点盛り

## 温かいお膳料理

合 肴 銀鱈のきのこ餡かけ  
口代り フォアグラの山葵ソース添え  
焼 物 国産牛の西京味噌焼き  
煮 物 煮鮑、菜の花信田巻き、一口わらび  
海老の高野サンド、穴子の小袖巻き

お食事 厳選 にぎり鮓  
生本鮪中トロ、生本鮪赤身  
蒸し海老、季節の鮮魚 2 貫  
季節の京漬物 2 貫

止 椀 伊勢志摩産 あおさのお吸い物  
甘 味 抹茶テリーヌ、フルーツ



※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なります。  
※「季節の鮮魚」「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、  
アレルギー表記がございません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
※お鮓はわさび抜きでご提供いたします。

※ご注文の締め切り日が他の商品とは異なります。  
※通夜前日の12時までにご注文をお願いいたします。  
※市場の買い付けができない、お盆・年末年始期間に関しては  
販売をお休みさせていただきます。





## No.21 すし御膳

¥6,490(税込)

- ・笹麩、厚焼玉子、煮鮑、赤魚の西京焼き、ハリハリ大根、ハスの芽
- ・国産牛のローストビーフ
- ・豆腐しんじょう きのか餡かけ、茄子煮浸し
- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、蓮根きんぴら
- ・がんも、さつま揚げ、蒟蒻、銀鱈の煮付け、にんじん、青味
- ・にぎり鮭
- ・鮪赤身、鮫海老、ブリマサ、紋甲烏賊
- ・アトランティックサーモン、鯛、煮穴子、季節の京漬物
- ・お吸い物

※「季節の京漬物」は旬の食材を使用するため、写真と異なる場合がございます。  
 ※「季節の京漬物」は季節により内容が変更となるため、アレルギー表記に含まれておりません。ご不安のある方はお問い合わせください。  
 ※お鮭はわさび抜きで提供いたします。



## No.18 箱膳

¥6,490(税込)

- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て、帆立バター焼き
- ・蓮根きんぴら、厚焼玉子、銀鱈の西京焼き
- ・国産牛しゃぶしゃぶ
- ・（国産牛ロース、白菜、長葱、しめじ、春菊）
- ・海老の湯葉巻き
- ・煮物（がんも、信田巻、海老、椎茸旨煮
- ・ブロッコリー、にんじん）
- ・西のとろあなご御飯 錦糸玉子
- ・お吸い物



西のとろあなご使用

山から流れる豊富な栄養で育った、肉厚でふっくらした天然穴子





## No.19 箱膳

¥ 5,500 (税込)

- ・合鴨スモークとほうれん草お浸し
- ・豚と鶏の肉団子 白味噌仕立て
- ・蓮根きんぴら
- ・蒸し鶏のハニーマスタードかけ
- ・銀鱈の西京焼き ・さつまいも甘露煮
- ・有頭海老
- ・煮物（がんも、筍煮、信田巻）
- ・きのこ御飯 舞茸天婦羅
- ・野沢菜御飯
- ・西のとりあなご御飯
- ・お吸い物



## No.20 箱膳

¥ 4,400 (税込)

- ・煮物（がんも、さつま揚げ、筍煮 椎茸旨煮 ブロッコリー、にんじん）
- ・厚焼玉子、お浸し、若鶏八幡巻き 有頭海老、銀鱈の西京焼き
- ・2種のふんわり豆腐 きのこ餡かけ（出汁香る白身魚、枝豆）
- ・五目御飯
- ・お吸い物



## No.22 お子様和風弁当

¥ 2,970 (税込)



## No.23 お子様洋風弁当

¥ 2,970 (税込)



## No.25 幼児用弁当

¥ 1,870 (税込)



## No.26 陰膳

¥ 3,300 (税込)

故人様を偲びながら、大切なひと時をお過ごしいただけますよう故人様のお食事として『陰膳』をご用意いたしました。

## No.27 ご飯・団子 宗派によってお供えない宗派もあります。

¥ 1,100 (税込)