

# 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 にぎり鮨 -特撰-
- ・No. 39 にぎり鮨 -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。

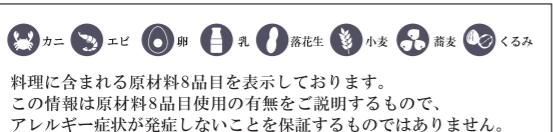
※ご注文期限を過ぎてからの注文商品の【取り消し】【変更】は、  
料金のご負担が発生いたします。

つたえたい、大切なこと

くらしの友

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

※掲載写真は全てイメージです。



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。

I 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)

- ・特上にぎり鮨 × 2台  
鮪大トロ、鮪中トロ、数の子、アトランティックサーモン、ブリマサ、いくら軍艦  
鮪海老、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、びんちょう鮨のたたき、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



\*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。



※「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。

※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



\*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。



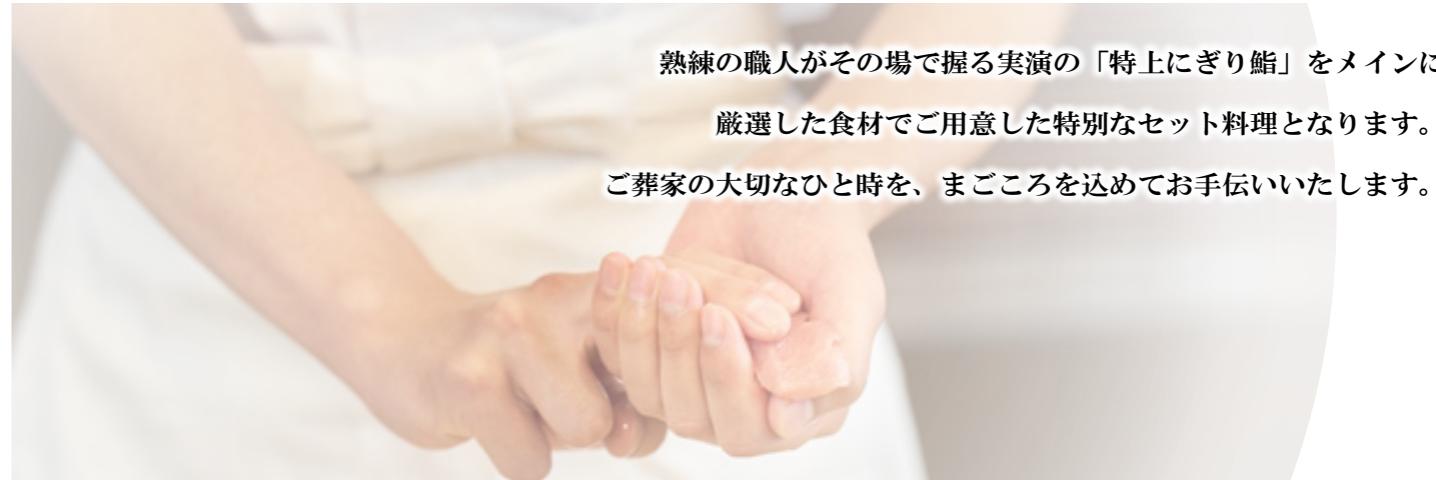
## No.2 セット料理

<5名様セット> ¥ 34,100 (税込)

- ・上にぎり鮨 × 2台  
鮪中トロ、鮪赤身、紋甲烏賊、ブリマサ、赤海老  
平目昆布〆、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、鰯のたたき、鮪の南蛮漬け
- ・点心  
もち米つき肉団子、海老餃子、烏賊焼壳、焼壳



\*お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



## 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]特上にぎり鮨

オードブル6点盛り



点心

国産牛のローストビーフ



デザートセット

鮪の海鮮汁

・[実演]特上にぎり鮨 × 20名様分  
本鮪大トロ、本鮪中トロ、本鮪赤身、平目昆布〆、西のとろあなご、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、烏賊焼壳、焼壳

・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



\*お鮨はわさび抜きでご提供いたします。

## にぎり鮨



## にぎり鮨



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 にぎり鮨 -特撰-

3人前 ¥14,960(税込)

※3台からのご注文となります。

生本鮪大トロ

生本鮪中トロ

生本鮪赤身

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。  
※お鮨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。



## にぎり鮨

### No.5 特上にぎり鮨

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。  
※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



### No.6 上にぎり鮨

3人前 ¥11,000(税込)



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



### No.7 にぎり鮨

3人前 ¥9,350(税込)

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



※お鮨はわさび抜きでご提供いたします。



### No.8 にぎり鮨

1人前 ¥4,620(税込)

鮪中トロ、鮪赤身、鯛、アトランティックサーモン  
季節の京漬物、鮨海老、紋甲烏賀、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。  
※お鮨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.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.13 点心

¥5,500(税込)



### No.15 筑前煮

¥5,500(税込)



### No.16 サンドイッチ

¥5,500(税込)

※からし抜き



### No.17 デザートセット

¥5,500(税込)

## No.35 特別懷石膳

¥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 トマトの鰯肝ゼリー寄せ  
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 看 銀鮈のきのこ餡かけ  
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 厳選にぎり鮨  
生本鮨中トロ、生本鮨赤身  
蒸し海老、季節の鮮魚 2貫  
季節の京漬物 2貫

止 梶 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。  
※お鮨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。

## すし御膳



## 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 きのこ餡かけ、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
- ・ にぎり鮨  
鮓赤身、鮓海老、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。  
※お鮨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。

## 箱膳(温かいお膳料理)



## 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

カニ エビ 卵 乳 花生 小麦 薏麦 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。



## 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
- ・銀鮈の西京焼き ・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
- ・西のとろあなご御飯
- ・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、銀鮈の西京焼き
- ・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しない宗派もあります。  
¥ 1,100 (税込)