

懐石

静謐なる移ろい、佳麗なる潤い。





18502

彩雲 〈さいうん〉

12,000円 (税別)



18503

水明 〈すいめい〉

8,500円 (税別)



18504

清冽 〈せいれつ〉

6,500円 (税別)



18505 豊穰 (ほうじょう)

6,300円 (税別) ※斎場・お寺でお食事いただけます。



18506 遊山 (ゆさん)

5,300円 (税別) ※斎場・お寺でお食事いただけます。



18507 波路 (なみじ) 5,300円 (税別)



18508 海道〈かいどう〉洋風仕立て 4,300円 (税別)



18509 沃野〈よくや〉
4,300円 (税別)



18510 風色〈ふうしょく〉
3,500円 (税別)



18512 子供膳A
2,000円 (税別)



18513 子供膳B
1,500円 (税別)



18603 折詰
乗鞍〈のりくら〉
4,300円 (税別) サイズ〈255×255mm〉



18604 折詰
真砂〈まさご〉
4,300円 (税別) サイズ〈255×255mm〉



18605 折詰
塩見〈しおみ〉
3,500円 (税別) サイズ〈175×260mm〉



18611 助六
800円 (税別)



18612 おにぎり2個
400円 (税別)



18614 茶碗蒸し
600円 (税別)



18616 フルーツ
800円 (税別)

18615 吸い物

枕団子・枕御飯一式

皆さまの心を

潤いとやすらぎで満たすために。

旬菜亭は3つのこだわりを大切にしています。

旬

旬の食材は、おいしく、栄養価が高いだけでなく、体調を整えるのにも有効です。旬菜亭では、日本各地の特産品をはじめとする、旬の野菜や魚などを厳選。新鮮な優れた素材ならではの、繊細な風味を大切にお届けします。

美

料理は目からも味わうもの。この想いのもと、旬菜亭では、盛り付けや器の美しさにも、ひとかたならぬこだわりを持っています。ご列席くださった皆さまの気分がしっとり癒され、食欲がそそられる演出をご堪能ください。

心

食べる人に、どんな気持ちでどう味わってもらいたいかの心づかいなしに作られた料理は、どことなく味気ないものになりがち。旬菜亭では、法要後のお客さまの柔和な心情をイメージし、心を込めてお作りしています。

◆配膳人がおもてなしをさせていただきます。[有料1名4時間につき12,000円(税別)]

◆お料理の差し替え、単品としてのご注文も承ります。

※旬の新鮮な食材を厳選して使用するため、内容が若干変更となる場合がございます。

※保健所の指導に基づき、折詰弁当以外の料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。

※当日のキャンセルはお受けできません。何卒ご了承くださいませようようお願い申し上げます。