

【 -結- 北久里浜斎場 限定お通夜料理 】



写真のオードブル・デザートは1名様分、他は5名様分です。

山吹 お一人様 5,000円 (税込5,500円)

洋食オードブル

本日魚のパン粉焼き バジルソース

豚ばら肉の中華風柔らか煮

海老と季節野菜の天婦羅

上握り寿司

讃岐うどん

中華デザート

※全て個別盛りでのご提供となります。

(大皿でのご提供はございません)

仕入れ状況によりメニュー変更の際はご容赦ください。

【 -結- 北久里浜斎場 限定お通夜料理 】



写真のオードブル・デザートは1名様分、他は5名様分です。

紅藤 お一人様 6,000円 (税込6,600円)

中華オードブル

海老のチリソース・マヨネーズ2種盛り

豪州産牛ロース肉のロースト グレイビーソース

蟹・海老・季節野菜の天婦羅

特上握り寿司

讃岐うどん

洋食デザート

※全て個別盛りでのご提供となります。

(大皿でのご提供はございません)

仕入れ状況によりメニュー変更の際はご容赦ください。

【 -結- 北久里浜斎場 限定忌中払い料理 】



瑠璃 5,000円 (税込5,500円)

箱膳

季節の焼物と小鉢・豚肉と季節野菜の炒め・スモークサーモンのパイ包み

三崎鮪と時季の鮮魚のお造り

季節の鮮魚と海老の揚げ出し 三浦野菜の旨出汁

牛ばら肉の赤ワイン煮込み 温野菜添え

季節の炊込みご飯・赤出汁・香の物

季節のジュレ フルーツ飾り・ナッツタルト

仕入れ状況によりメニュー変更の際はご容赦ください。

A collection of Japanese dishes including a hot pot (nabe) in a ceramic pot, a bowl of miso soup, a plate of sashimi, a plate of tempura, a plate of fruit and chocolate, a plate of vegetables, a plate of rice, and a bento box with various small dishes.

仕入れ状況によりメニュー変更の際はご容赦ください。

【 -結- 北久里浜斎場 限定忌中払い料理 】



真珠 7,000円 (税込7,700円)

箱膳

季節の八寸と小鉢・鯖の西京焼き・中華冷菜盛合せ

三崎鮪と時季の鮮魚のお造り

フカヒレスープ

牛ロース肉のステーキ 和風ソース 温野菜添え

蟹の甲羅揚げ・季節の揚げ物盛合せ

焼き穴子と牛蒡の焼きおにぎり 出汁茶掛け・香の物

季節のムース・プチケーキ フルーツ添え

仕入れ状況によりメニュー変更の際はご容赦ください。