

ありし日を偲ぶ安らかなひととき 心と心を結ぶおもてなし



法要和会席 **水蓮(すいれん)**
◆お一人様 10,000円

- 前菜～帆立貝津軽和え・多良場蟹のし梅車海老詰巻・合鴨桜葉包み
- 造り～本鮪重作り・鯛菊花巻・寒八平作り紋甲烏賊焼目・牡丹海老
- 焼物～オマール海老唐寿美焼
- 鉢肴～牛ヒレ肉くるみ味噌焼
- 蒸物～茶碗蒸し
- 揚物～海老雲丹衣揚げ・蟹爪新挽揚げ 鮭ターメリック揚げ
- 煮物～蕪柚子味噌射込み・湯葉あん
- 食事～寿司(大鮓・北寄貝・イクラ)
- 吸物～白魚豆腐・鶏磯辺巻・黄身ソーメン
- 水菓子～ホテル特製苺と抹茶のロールケーキ シャーベット・小菓子・フルーツ



法要お子様和ランチ **葵(あおい)**
◆お一人様 3,000円

- 蟹ヨーグルト和え ●刺身(鮪重作り・鮭花作り・甘海老) ●牛ヒレ肉のサイコロステーキ デミソース
- 海老フライ・蟹爪フライ・帆立フライ・野菜サラダ ●茶碗蒸し ●寿司(鮪・イクラ・玉子焼)
- アイスクリームとミニケーキ



口取り**桂(かつら)**
4,000円



口取り**楓(かえで)**
5,500円



法要和洋会席 **白百合(しらゆり)**
◆お一人様 10,000円

- | | |
|--|--|
| <p>【和食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●造り～本鮪小角作り・鯨鹿の子作り 鯛巻折り・北寄・牡丹海老 ●焼物～米茄子舟盛り焼・柚子味噌 ●煮物～鰻東寺巻・菊蓮根旨煮 ●鴨コース煮 ●食事～生ちらし寿し | <p>【洋食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●低温ローストビーフのカルパッチョ仕立て ジャンボンムース添え ●オマール海老とアワビのソテー 海菜風味のバターソース ●牛フィレ肉とフォアグラのポワレ 2種のマスタードソース ●アイスクリーム・小菓子・フルーツ ●デミコーヒー |
|--|--|



法要和会席 **紫陽花(あじさい)**
◆お一人様 8,000円

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ●前菜～蟹味噌豆腐・飛子・蟹身 ●べつ甲玉子・蓬麩白和え ●烏賊わらび・菊の葉・つぼ時雨煮 ●造り～牡丹海老・鮪丹冊造り・鱈薄造り ●鮭平造り ●焼物～沖目鯛味噌庵焼 | <ul style="list-style-type: none"> ●煮物～海老と油子の美ぞれ煮 ●蒸物～鰻伝法蒸し ●食事～寿司(鯛・ズワイ蟹・いくら) 赤出汁 ●水菓子～求肥入り和栗ももんぱらん 焼菓子・フルーツ添え |
|--|---|



法要和洋会席 **山茶花(さざんか)**
◆お一人様 7,000円

- | | |
|---|---|
| <p>【和食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●造り～鮪丹冊造り・鱈薄造り・烏賊鳴門 ●海老と油子の美ぞれ煮 ●鰻茶碗蒸し ●食事～寿司(鯛・ズワイ蟹・細巻) | <p>【洋食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●甘海老のコンソメジュレ 雲丹のクリーム ●フォアグラと帆立のソテー バルサミコソース ●牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 彩り野菜添え ●ミルクチョコレートクリーム フルーツ添え ●デミコーヒー |
|---|---|



法要和洋中卓盛 **菫(すみれ)**
◆お一人様 6,000円

- 冷菜三点盛り～帆立梅肉ソース・紅茶鴨・イカと野菜の和え物
- 造り～鮭平造り・鱈薄造り・烏賊鳴門
- 季節鮮魚のソテー デュグレシ風
- 鶏肉と海老の塩味炒め ●煮物～豆腐真丈雲丹衣揚げ 蟹餡掛け
- 牛フィレ肉のポワレ 山ワサビと大根のソース
- 食事～ばらちらし ●氷菓2種 フルーツ添え



法要お子様洋ランチ **椿(つばき)**
◆お一人様 2,000円

- ハムサンド ●フルーツ
- パンネグラタン ●ケーキ
- ケチャップライス ●ジュース
- ミニドック ●パフェ
- 海老フライ ●お菓子
- チキン唐揚げ
- 牛フィレサイコロステーキ

ご自宅等でお手軽に できるご法要も



洋食弁当 4,000円



和食弁当 4,000円



法要オードブル 10,000円～20,000円
※写真は15,000円(4人前)のイメージです。



法要バラちらし寿し 800円



法要黒飯 500円

北海道産米を使用しています。

お料理・オードブル・口取り・弁当は税・サービス料込みの金額です。

ご法要祭壇プラン

ご法要の全てにわたって、ご相談を承っております。

仏式・神式・キリスト教会式を問いません。お気軽にお申しつけください。



愛(めぐみ)
◆祭壇料 45,000円(税込)

祭壇に含まれるもの
●祭壇料 ●仏花1対 ●遺影花 ●仏具
●供物(果物・菓子) ●法要式会場費

和(やわらぎ)

◆祭壇料
35,000円
(税込)

祭壇に含まれるもの
●祭壇料 ●仏花1対
●遺影花 ●仏具
●供物(果物・菓子)
●法要式会場費



彩(いろどり)

◆祭壇料
60,000円
(税込)

祭壇に含まれるもの
●祭壇料 ●仏花1対
●遺影花 ●仏具
●供物(果物・菓子)
●法要式会場費

祭壇の内容につきましてはお気軽にご相談ください。
ご遺影をお持ちいただくだけで、全ての準備はホテルで承ります。

お引物

真心を伝えるお返しの品は
オリジナルのホテルメイドケーキで



アートホテル旭川オリジナルケーキ
◆箱入り(2本) 3,000円
(税・サービス料込)



お好きなケーキを
組み合わせて
箱にお入れします。

- ① ケイク・オ・シトロン
- ② ダンディー・ケーキ
- ③ ガトウ・ショコラ・クラシック
- ④ ケイク・オ・ミエル・デビス
- ⑤ ハチミツカステラ
- ⑥ 黒豆入り抹茶カステラ
- ⑦ ミックスフルーツケーキ
- ⑧ コニャックケーキ

ART HOTEL

ASAHIKAWA

ご法要相談会のお問い合わせ・ご相談窓口

アートホテル旭川

〒070-0037 旭川市7条通6丁目

0120-48-8411 または
TEL (0166)25-8844 (ご法要窓口)

ご法要

アートホテル旭川

ART HOTEL

ASAHIKAWA