



法要和会席 ^{さら} 沙羅 おひとり様 10,000円

- | | | |
|-----------------------|----------------------|-------------------|
| ●口替り 海・山・里の幸盛り合せ | ●蒸 物 平目と百合根の蕪良蒸し | ●椀 物 沢煮碗 |
| ●お造り 牡丹海老 鮪 勘八 鯛 細魚 | ●揚 物 海老 鱈 トマト 茗荷 獅子唐 | ●甘 味 ブルーベリーチーズケーキ |
| ●焼 物 目抜き瀬戸焼き 黒糖焼き林檎添え | ●酢 物 千段膽柑橘釜 | フルーツ添え |
| ●煮 物 牛大船煮 | ●寿 司 ずわい つぶ いくら | |



法要和洋会席 ^{やまゆり} 山百合 おひとり様 10,000円

- | | |
|---|------------------------------|
| ●オードブル 旬の野菜のムース ウニのジュレとサーモンシガー見立てクリスタッセ風味 | ●蒸 物 金目鯛の信州蒸し |
| ●お造り 牡丹海老 鮪 勘八 北寄 鮭 | ●肉料理 牛フィレ肉のグリヤード 赤ワインソース 菜園風 |
| ●魚料理 オマールのボワレと鮮魚クネルに帆立と旬の野菜のソテー添え | ●寿 司 平目 ずわい いくら |
| 香草ピストゥーソースと共に | ●椀 物 吸物 |
| ●焼 物 鴨ロース金山寺味噌添え | ●甘 味 サツマイモのプリンと林檎のジュレ フルーツ添え |

嵐山法要和会席 ^{ききょう} 桔梗 おひとり様 8,000円

- | | |
|------------------------|------------------------|
| ●口替り 海・山・里の幸盛り合せ | ●お造り 牡丹海老 平目昆布メ 勘八 鮪 |
| ●焼 物 鮭柚庵菜種焼き 丸十蜜煮 酢取茗荷 | ●煮 物 飛竜頭 季節野菜炊き合わせ |
| ●皿 物 牛ヒレステーキ 温野菜添え | ●揚 物 ずわい爪アーモンド揚げ 河豚唐揚げ |
| 栗麩胡桃揚 茄子 隠元新挽揚 | |
| ●お食事 生寿司 | |
| ●椀 物 吸物 | |
| ●甘 味 水ゼリー | |



法要和洋会席 ^{あやめ} 菖蒲 おひとり様 7,000円

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| ●オードブル 鴨スモークエグゼット | ●お造り 甘海老 鮪 勘八 鮭 |
| 南仏野菜のトマト煮込み冷製添え | ●魚料理 スズキとボワロー葱のタルト見立て |
| 2種ソースと共に | ベルモットソース |
| ●煮 物 南瓜饅頭蟹餡掛け | ●蒸 物 吹き寄せ茶碗蒸し菊花餡 |
| ●肉料理 牛フィレ肉グリヤード キノコ風味ソース | ●寿 司 ずわい いくら 裏巻き |
| ●椀 物 吸物 | ●甘 味 桃のムース ストロベリーソース |
| | フルーツ添え |



嵐山法要御膳 ^{れんげ} 蓮華 おひとり様 5,000円

- | | | | | | | |
|------|------|-----|-----|-------|-----|-----|
| ●口取り | ●お造り | ●焼物 | ●煮物 | ●茶碗蒸し | ●揚物 | ●酢物 |
| ●生寿司 | ●吸物 | ●甘味 | | | | |



法要お子様ランチ ^{らん} 蘭 おひとり様 3,000円

- | | | |
|-----------|--------------|-----------|
| ●スパナボリタン | ●シューストリングポテト | ●海老フライ |
| ●グラタン | ●フライドチキン | ●ハンバーグ |
| ●ポテトコロッケ | ●ミニドック | ●オムライス |
| ●シュリンプサラダ | ●コーンポタージュ | ●スイーツ4点盛り |



法要バラちらし寿司 1,000円



法要黒飯 800円



法要和弁当 ^{はぎ} 萩 おひとり様 4,000円

- | | | |
|-----------|--------------|-----------|
| ●口取り | ●目抜き瀬戸焼き | ●黒糖焼き林檎添え |
| ●南瓜饅頭蟹餡掛け | ●鶏金山寺味噌射込み焼き | ●鯉飯 |

北海道産米を使用しています。



法要洋弁当 ^{ふし} 藤 おひとり様 4,000円

- | | | |
|------------|---------------|-----------|
| ●鶏モモ肉 | ●オングロワーズ | ●キノコソテー添え |
| ●真鯛香草パン粉焼き | ●2種類の魚介のフライ盛り | |
| ●オードブル4種盛 | ●牛フィレステーキ | ●照り焼きソース |
| ●バターライス | ●フルーツ4種 | ●焼き菓子 |



口取り山吹 ^{やまぶき} 山吹 おひとり様 4,000円

- | | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| ●焼物 | ●煮物 | ●蒸物 | ●揚物 |
|-----|-----|-----|-----|

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。

ご法要

アートホテル旭川

アートホテル旭川

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目
TEL0166-25-8844(営業部直通)
<http://www.art-asahikawa.com>

ART HOTEL

ASAHIKAWA

ホームページでもご覧になれます

アートホテル旭川

検索



ART HOTEL

ASAHIKAWA