

ご法要祭壇プラン

ご法要の全てにわたり、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。



人数やお好みに応じて、洋室・和室をお選びいただけます。



和(やわらぎ)

◆祭壇料 35,000円(税込)

愛(めぐみ)

◆祭壇料 45,000円(税込)

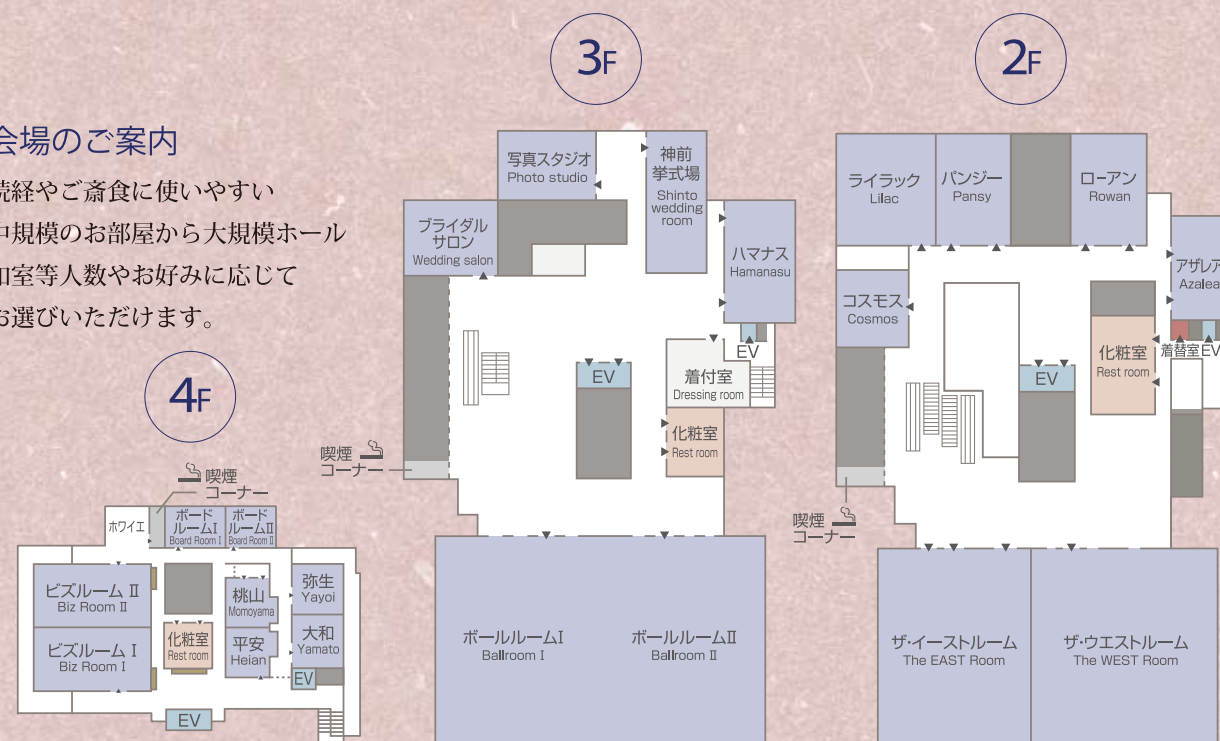
彩(いろどり)

◆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

会場のご案内

読経やご斎食に使いやすい
中規模のお部屋から大規模ホール
和室等人数やお好みに応じて
お選びいただけます。



新型コロナウイルス感染予防に対する ご法要の対応について

会場のセッティングについて

- ご利用人数に対して広めの会場をご用意いたします。
- テーブルの間隔をあけて、ゆつたりと配置いたします。
- テーブルや円卓の着席人数を通常より少なくセッティングいたします。
- ご希望によって飛沫感染予防シートを設置、検温器の貸し出しをいたします。

お客様へのお願い

- ご出席者はマスクの着用をお願いいたします。
- 会場に入る前には手洗い、手指消毒にご協力ください。
なお、スタッフはマスクを着用してサービスしております。予め、ご了承ください。



[ご予約・お問い合わせ]

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>

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

アートホテル旭川

ご法要

亡き方を偲び、御霊を敬うひととき
ゆかりのみなさまと共に
心静かな時間をお過ごしください



ART HOTEL

ASAHIKAWA



法要和会席 ^{さら}沙羅 おひとり様 11,000円

- | | | | | | |
|------|--------------------------|------|------------|------|-----------|
| ●前 菜 | 海・山・里の盛り合わせ | ●皿 物 | 牛ひれ朴葉赤味噌焼き | ●椀 物 | 赤出汁 |
| ●お造り | 牡丹海老 鮎小角造り 銀鱈 海胆 鮪 つぶ貝盛り | ●蒸 物 | 鮑茶碗蒸し | ●甘 味 | フルーツ入りジュレ |
| ●焼 物 | 銀鱈粕味噌焼き | ●酢 物 | 鰻ざく | | 豆乳杏仁豆腐 |
| ●煮 物 | 気仙沼産特大フカヒレ姿煮 和風仕上げ | ●寿 司 | 北寄 鯛 ずわい | | |

法要和会席 ^{ききょう}桔梗 おひとり様 8,000円

- | | |
|------|---------------------|
| ●前 菜 | 海・山・里の盛り合わせ |
| ●お造り | 牡丹海老 鮎 鯛 帆立 鮪たたき |
| ●焼 物 | 目抜き百合根真砂焼き |
| ●煮 物 | 豚大船煮 |
| ●蒸 物 | フォアグラとトリュフの茶碗蒸し 菊花餡 |
| ●揚 物 | 蟹甲羅揚げ |
| ●寿 司 | 平目昆布メ 鮭炙り いくら |
| ●椀 物 | 吸物 |
| ●甘 味 | 季節のフルーツ入りフラン |



※季節によってお料理内容が変更になる場合がございます



法要お子様ランチ ^{らん}蘭 おひとり様 3,000円

- | | |
|-------|---|
| ●前 菜 | テリーヌ カリブ&生ハム 小海老のマリネ |
| ●スープ | コーンポタージュ |
| ●メイン | ナポリタン オムライス 海老フライ ハンバーグ フライドポテト 温野菜 ミックスサンド |
| ●お食事 | 帆立とマカロニのグラタン |
| ●デザート | 3種盛り合わせ |



※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。

法要和洋中会席 ^{あやめ}菖蒲 おひとり様 8,000円

- | | |
|------|-----------------------------------|
| ●前菜 | 平目の香草風味のホッキ貝包 根菜数種のヌイユサラダ風 キャベツ添え |
| ●お造り | 甘海老 鮎 鮭炙り 帆立 |
| ●温 物 | フカヒレと蟹の白湯煮込み |
| ●皿 物 | 豚角煮 野菜添え |
| ●魚料理 | 目抜き当座煮 |
| ●肉料理 | 道産牛フィレ肉のポワレと フォアグラのコンフィー味噌風味 |
| ●寿 司 | 鯛 つぶ いくら |
| ●椀 物 | 吸物 |
| ●甘 味 | いちごのレアチーズ |

法要御膳 ^{れんげ}蓮華 おひとり様 6,000円

- | | |
|------|---------------------|
| ●口取り | 海・山・里の盛り合わせ |
| ●お造り | 鮎 勘八 細魚 鯛 |
| ●焼 物 | 鮎菜種焼き |
| ●煮 物 | 豚大船煮 |
| ●蒸 物 | 茶碗蒸し |
| ●揚 物 | 天麩羅盛り合わせ |
| ●酢 物 | 鰻ざく |
| ●寿 司 | 鮎 平目 昆布メ つぶ ずわい いくら |
| ●椀 物 | 吸物 |
| ●甘 味 | 3種盛り合わせ |

北海道産米を使用しています。

お持ち帰り用お弁当・折り詰め



法要和弁当 ^{はぎ}萩 おひとり様 5,000円

- | | | | |
|------|-------------|-----|-----------|
| ●口取り | 海・山・里の盛り合わせ | ●焼物 | 鮎菜種焼き |
| ●煮物 | 目抜き当座煮 | ●皿物 | 天麩羅盛り合わせ |
| ●蒸物 | 茶碗蒸し 菊花餡 | ●酢物 | 鰻ざく 菊菜白和え |
| ●お食事 | 黒飯 | | |



バラちらし寿司 1,000円



黒 飯 800円



7・8月はお持ち帰りの販売を控えさせて頂いております。

お引き物

ホテルオリジナル商品の他にも多数をご用意しております。



焼き菓子詰め合わせ 3,000円



ホテルオリジナルパウンドケーキ2本セット 3,000円

お飲み物セット

おひとり様 2,000円

※税・サービス料込みの金額です。

- | | | |
|------|--------|----------|
| ●ビール | ●ハイボール | ●サワー各種 |
| ●焼酎 | ●日本酒 | ●ソフトドリンク |

※その他単品セレクト承ります。

