

尚

丸

誕 辰 日



富山県高岡市東下関町3-12 電話.0120-12-7353
 定休日.毎週月曜日 営業時間.昼の部11:30~15:30 夜の部17:00~22:00
<http://marushow.net/>



ご法要会席

季節を慈しむことは
 供養に通じると信じます。
 折々の食材を生かし
 絶妙なお料理の数々で
 おもてなしいたします。
 清らかな雰囲気の中で
 和やかにご歓談ください。

ご法要料理(お一人様)

六、〇〇〇円
 七、〇〇〇円
 八、〇〇〇円
 一〇、〇〇〇円

お子様用料理

ミニ会席(8品) 四、〇〇〇円
 お子様ランチ御造り付き 三、〇〇〇円
 御造り無し 二、〇〇〇円

*税別、お部屋料込、サービス料別
 *サービス料は飲食料金の10%をいただきます。



精進料理も承ります

ご法要料理には、魚介類やお肉類を
 使用しておりますが、ご敬遠されるようでしたら、
 打ち合わせの際にお申し出ください。
 精進料理もお作りいたします。

心に残るご法要を

御仏前のおそなえの配達から、
 引出物、マイクパスの送迎、
 タクシーの手配まで、すべてを承ります。

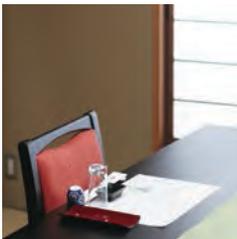
引出物

フルーツボックス、お菓子、
 御箱物など、お望みのものを
 ご用意させていただきます。



お部屋

ご法要にふさわしい清楚な
 和室をご用意いたします。
 40名様までご利用いただけます。
 和式(御膳)か洋式(テーブル・イス席)が
 御用意できます。



お気軽にご相談を

電話等にてご連絡ください。
 当店またはご自宅にて、
 打ち合わせをさせていただきます。



偲ぶ日の御献立

お一人様 七、〇〇〇円

(部屋代込、+税、+サービス料10%)

妙味絶佳

雲は流れ、季節は移ろいます。人の命もまた同じです。在りし日の姿に、せつない想いを抱いていらつしやるのではないのでしょうか。

ご法要の会席料理は、皆様をお招きするからこそ、おいしさをご堪能いただくことが肝要と考え、心を込めてご用意させていただきます。

蓋を開けた瞬間にふんわりと漂う焼肴や野菜の香り、旬のご馳走感たっぷりの粹な造里、多彩な食感を楽しんでいただける蒸物など、一品ずつ趣向を凝らし、造りたてを順にお出しいたします。また、お口に新鮮な変化を感じていただけるよう、洋皿も一品加えております。

会席料理ならではの姿、香り、色彩、味覚を存分に、ご賞味ください。



食前酒 桜酒

前菜

胡麻豆腐のイクラのせ
三色団子 能登海麺
鯛の彩り揚げ
こごみ唐墨

造里

鮭 檜島賊 梅貝
本鮪 きじ梅老
つまみ式



焼肴

奉書焼き
甘鯛 車海老 筍 本しめじ
一寸豆 彩人参 ポン酢

蒸物

筍連餛飩の蟹銀箔かけ
海老 椎茸 人参
野蔟 柚子 わさび



強肴

朴葉八丁味噌焼き
水見和牛 帆立貝柱
菊菜 黒舞茸
ズッキーニ

油物

車海老の裏揚げ
穴子の竜眼揚げ
茗荷 茄子 天出汁



酢物

あわびと白魚の冷しゃぶ
順菜 ラディッシュ
南京 美味酢

食事

天龍茶蕎麦
とろろ わかめ 菜味
デザート
紅茶ムース
苺 ブルーベリー

