

# ご法要プラン



\*画像は菊(きく)8,000円の料理イメージです。

2026年5月1日(金)  
～2027年3月31日(水)

当サービスはご利用日5日前までの予約制です。

\*4名様より承っております。またイベント開催時、年末年始など、本プラン対象外の期間がございます。あらかじめご了承ください。

大切な方を偲び、想いを静かに重ねるひとときを、心を込めたお料理とおもてなしでお手伝いいたします。

## そう 想 6,000円(税込)

- 紀州うめぶたのパテ 南高梅とナッツのコンディマン
- お造り三種盛り合わせ
- 季節野菜のポタージュスープ
- 鯛馬铃薯焼き
- 牛肉の柔らか煮込み 季節野菜の付け合わせ 赤ワインソース
- 筍ご飯
- 赤出汁・香の物
- 抹茶テリーヌ パニラアイス添え
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## きく 菊 8,000円(税込)

- 鶏胸肉と根菜のピューレ 磯の香りソース
- お造り四種盛り合わせ
- 茸の旨味たっぷりコンソメスープ トリュフの香り
- 足赤海老と太刀魚の天婦羅
- 国産牛ロースのロティ 季節野菜の付け合わせ 柚子胡椒ソース
- 出汁香る鯛の炊き込みご飯
- 赤出汁・香の物
- 抹茶のテリーヌアフォガード
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## れん 蓮 10,000円(税込)

- 根菜のコンフィとシェリー風味の クリームチーズ 和歌山産キャビア添え
- お造り五種盛り合わせ
- 香味野菜と甲殻類の チャウダー風スープ
- 銀鱈の西京焼き
- 国産牛フィレ肉のロティ 季節野菜の付け合わせ トリュフソース
- 握り寿司三貫盛
- 魚介の赤出汁・南高梅
- オペラ 季節のフルーツマリネ アイスと共に
- コーヒーまたは紅茶(アイス・ホット)

## キッズプレート 1,500円(税込)



- デミグラスハンバーグまたはエビフライ
- ・サラダ・グラタン・ウインナー
  - ・コンソメスープ・パン・デザート
  - ・オレンジジュースまたはリンゴジュース
- \*画像はデミグラスハンバーグプレートのイメージです。

メニューには下記のアレルギ物質を含む原材料を使用しています。  
The menu contains ingredients that contain the following allergens.



えび shrimp    かに crab    小麦 wheat    そば buckwheat    卵 egg    くるみ walnut    カシューナッツ cashew nut    乳 milk    落花生 peanut

※その他の品目についてはお問合せください。

## 会場のご案内

### ルミエール(レストラン内)

最大50名様利用可  
室料30,000円(税込)/2時間

### 個室

最大8名様利用可/1室  
室料3,000円(税込)/2時間

※3室連続利用で最大24名様まで利用可

\*食材の仕入れの都合によりメニューが変更となる場合がございます。