

ご法要のご案内

大切なお席に添える様、真心を込めたお料理でおもてなしいたします。



彩り鮮やかな法要御膳 木蓮 ~もくれん~

- 【先 附】 小松菜のお浸し・糸花かつお
- 【前 菜】 秋刀魚の柚庵焼・蛇籠蓮根・合鴨チーズ・イカ海老银杏串・もも菓子
- 【吸 物】 蛤吸・手毬麩・三つ葉柚子
- 【造 里】 旬のお造里2種盛り 穂じそあしらひ一式
- 【焼 物】 鱈の竹皮包み焼・はじかみ・金柑蜜煮
- 【揚 物】 海老の東寺揚げ・扇茄子・青唐
- 【 皿 】 季節のサラダ
- 【蒸 物】 茶碗蒸し
- 【酢 物】 蟹錦糸巻・シャコ・海藻サラダ・花蓮根
- 【留 椀】 赤だし
- 【食 事】 白むし・香の物
- 【水菓子】 メロン・苺(季節のフルーツ)

4,000円(税込)



- ◆ 初七日
- ◆ 初盆
- ◆ 四十九日
- ◆ 年忌法要等

粗供養の品も多数
取り揃えております。
ご利用くださいませ。

贅をつくした法要会席 桔梗 ~きぎょう~

- 【先 附】 胡麻豆腐玄米揚げ
- 【前 菜】 秋刀魚の柚庵焼・穴子の八幡巻・イカ海老银杏串・小松菜のお浸し・もも菓子
- 【吸 物】 蛤吸・手毬麩・三つ葉柚子
- 【造 里】 旬のお造里3種盛り
- 【紙 鍋】 冬は鍋、夏は冷煮物
- 【焼 物】 ステーキ
- 【揚 物】 海老東寺揚げ・扇茄子・青唐
- 【蒸 物】 茶碗蒸し
- 【酢 物】 蟹の錦糸巻・シャコ・蛸・蛇腹胡瓜・海藻サラダ・花蓮根
- 【留 椀】 赤だし
- 【食 事】 握り3種
- 【水菓子】 メロン・苺(季節のフルーツ)

6,000円(税込)

大切な思い出を皆様と共に…

和やかに安らかに故人のご冥福を祈り、懐かしい面影に集う時。ピュアリティまきびで心に残る心地よい時をお過ごしいただければと思います。

■宴会時間:2時間30分 ■表示価格はすべてお一人様サービス料と税金込みの価格となります。■写真はイメージです。季節により料理内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

安心と信頼

40th ANNIVERSARY
PURITY MAKIBI
ピュアリティまきび

〒700-0907
岡山県岡山市北区下石井2-6-41
FAX 086-224-2995
http://www.makibi.jp/

ご予約・お問い合わせ(宿泊・会議・宴会・レストラン・割烹)

TEL 086-232-0511
※番号はお間違えないようお願いいたします。

