

## オプション

- 陰膳 3,000円(税込3,300円)
- 寿司桶 10,000円(税込11,000円)
- 返礼品 1,000円(税込1,100円)
- 引菓子 1,000円(税込1,080円)

- 献花(1輪) 300円(税込330円)
- 祭壇花(1対) 10,000円(税込11,000円)  
※祭壇設置料含む

## お子様ランチ

3,000円(税込3,300円)

- ・コーンスープ
- ・盛り合わせプレート
- ・パン
- ・デザート

※陰膳、寿司桶、祭壇花、お子様ランチは別途サービス料10%を頂戴いたします



### 法事・法要

|              |              |
|--------------|--------------|
| 49日目……七七忌    | 100日目……百か日忌  |
| 満1年目……一周忌    | 満2年目……三回忌    |
| 満6年目……七回忌    | 満12年目……十三回忌  |
| 満16年目……十七回忌  | 満22年目……二十三回忌 |
| 満26年目……二十七回忌 | 満32年目……三十三回忌 |
| 満36年目……三十七回忌 | 満49年目……五十回忌  |

※忌日は亡くなった日を1日目と数え、満1年目を一周忌と呼び、2年目以降は亡くなった年を1年目と計算します。

MEMO

TEL.04-7146-2222

〒270-0144 千葉県流山市前ヶ崎717

営業時間：土日祝 9:00～19:00  
平日 10:00～18:00

休館日：毎週月・火曜日



公式HP



LINE公式アカウント



JR常磐線 南柏駅から3分 無料送迎バスあり  
無料駐車場120台完備



Royal Garden Palace  
柏日本閣

集い  
木漏れ日

親しい友と  
思い出の時を囲む  
偲ぶ会・ご法要

# 法事・法要プランのご案内

ご法要後のご会食、真心こめておもてなし致します



## 菖蒲 しょうぶ

5,000円  
(税込5,500円)

### 日本料理

前菜 胡麻豆腐 鶏松風 海老手毬  
 袱紗焼 稚鮎甘露煮  
 造り物 季節の鮮魚二種  
 焼物 鱈焼 鱈焼 あしらひ一式  
 煮物 鶏八幡巻 小芋 人参 麩 絹さや  
 揚げ物 帆立真丈磯辺揚 青唐 レモン  
 食事 ちりめんじゃこ御飯 香の物 赤出汁  
 甘味 季節のデザート

### フランス料理

オードブル 本日のオードブル  
 スープ 季節のポタージュ  
 魚料理 白身魚のピカタ  
 香草風味のトマトソース  
 肉料理 若鶏の香草パン粉焼き  
 温野菜添え  
 デザート 本日のデザート  
 コーヒー パン



## 百合 ゆり

10,000円  
(税込11,000円)

### ミックス料理

オードブル 本日のシャルキュトリー  
 三種盛り合わせ  
 EXVオリーブオイルで  
 蒸物 鰻茶碗蒸し  
 造り物 季節の鮮魚三種  
 揚げ物 天ぷら盛り合わせ  
 レモン

肉料理 牛フィレ肉とフォアグラの  
 ロッシーニ風  
 マルシャン・ド・ヴァンソース  
 食事 寿司三貫 赤出汁  
 デザート 本日のデザート&季節のフルーツ  
 コーヒー



## 蓮華 れんげ

7,000円  
(税込7,700円)

### ミックス料理

|       |                     |      |                           |
|-------|---------------------|------|---------------------------|
| オードブル | 鮮魚貝類のマリネ<br>サラダ仕立て  | 肉料理  | 牛フィレ肉のステーキ<br>四種木の子の和風ソース |
| 蒸物    | 茶碗蒸し                | 食事   | 寿司三貫 赤出汁                  |
| 造り物   | 季節の鮮魚二種             | デザート | 本日のデザート                   |
| 煮物    | 鶏八幡巻 小芋<br>人参 麩 絹さや | コーヒー |                           |

※プランにはお食事・室料(2時間)・サービス料が含まれております。  
 ※蓮華プラン・百合プランは日本料理・フランス料理もお選びいただけます。  
 ※こちらのプランは4名様より承ります。  
 ※料理写真はイメージです。仕入れにより料理内容に変更がある場合がございます。