

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



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
- 造里 季節の鮮魚二種
- 焼物 鱈柚庵焼 あしらひ一式
- 煮物 鶏八幡巻 小芋 人参 麩 絹さや
- 揚物 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
- 造里 季節の鮮魚三種
- 揚物 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 サラダ仕立て | 肉料理 | 牛フィレ肉のステーキ 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 |
| 造里 | 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 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。