

ホテルサンライフガーデン

「法事料理のご案内」

偲ぶ想い

2026

厳選した旬の食材を使い、心を込めてお創りいたします。
こだわりのお料理を味わいながら、
故人様を偲ぶ時間をごゆっくりとお過ごしください。



ホテル料理長
永野 有祐



法事料理 総お祝い 2026



ききょう
結梗
7,000 円
〔税込 7,700 円〕

- 〔8品〕
○前菜
○蓋物
○留椀
○甘味
○造里
○強肴
○揚物
○食事

かりん
花梨
5,000 円
〔税込 5,500 円〕

- 〔8品〕
○前菜
○造里
○焼物
○揚物
○蒸事物
○食椀
○留椀
○甘味



なでしこ
撫子
4,000 円
〔税込 4,400 円〕

- 〔9品〕
○旬菜
○焼物
○煮物
○食事
○甘味
○留椀
○小揚付
○造里

※素材・盛付・器などが写真と異なる場合がございます。 ※お寿司のさび抜きのご希望など承ります。 ※お米は100%国産米を使用しております。
※食品アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。 ※上記価格に別途サービス料を頂戴いたします。 ※写真はイメージです。