

ご法要のご案内

おごそかに故人を偲び、
 ゆかりの方々が
 親しく和やかに
 集い語りあうひととき。
 ゆのくに天祥が
 心をこめたお料理と
 行き届いたおもてなしで
 お手伝いさせていただきます。



北陸 加賀 山代温泉



TEL (0761) 77-1234 (代)

〒922-0298 石川県加賀市山代温泉19-49-1

FAX(0761)77-1260

ホームページ www.yunokuni.jp

お問合せ・お申し込みは

特選引出物のご案内

参会していただいた皆様へお渡しする記念品。
 記載の品以外にも、さまざまなご希望に対応させて
 いただきますので、お気軽にご相談ください。

- ◆ カタログギフト —— 2,800円より
- ◆ フルーツパック —— 3,000円より
- ◆ 海苔 —— 1,000円より
- ◆ お菓子 —— 1,500円より
- ◆ お茶 —— 1,000円より

※消費税が別途かかります

詳しくは、別途パンフレットがございますので
 担当者にお問い合わせくださいませ。

ご法要のいとなみ

法要は法事ともいい、故人の冥福を祈り、その霊を慰
 めるために命日に行う儀式です。仏式の法要は下表の
 とおりですが、宗派によって若干の違いがあります。

| 五十回忌 | 三十三回忌 | 二十七回忌 | 二十三回忌 | 十七回忌 | 十三回忌 | 七回忌 | 三回忌 | 一周忌 | 四十九日 | 初七日 |
|---------------|----------------|------------------|-------|------|------------------------------------|-----|------------|-----|------|----------------|
| 49年目 | 32年目 | 26年目 | 22年目 | 16年目 | 12年目 | 6年目 | 2年目 | 翌年 | | |
| 故人の霊は祖霊に帰ります。 | ここで終わるのが一般的です。 | 次第に招く人をしぼっていきます。 | | | 略式装の着用が良いと言われますが、華美にならない程度の平服でもよい。 | | 略式装を着用します。 | | | 正式礼装の喪服を着用します。 |



北陸 加賀 山代温泉

ご法要会席

故人を偲ぶ御席を

まごころこめてお手伝いします。

ご年配の方からお若い方まで、
和やかなひとときを
お過ごしください。
ゆのくに天祥の
吟味されたお料理と
落ち着いた雰囲気は
故人を偲ぶ集いにふさわしい
思いで深いものとなるでしょう。



食事処「雪」



食事処「鳳凰」

ご人数に合わせてお食事会場をご用意いたします。

ご昼食 [大浴場 (内湯・露天風呂) ご入浴付]

- ◆ 休日・休前日・特定日のご利用は500円(税込)増しにて承ります。
- ◆ ご利用時間は午後3時までとなります。
(お食事の開始は午後1時までにお願いたします)
- ◆ 6名様よりご利用いただけます。(要予約)
- ◆ ご夕食の会席料理は9,200円、7,200円のコースを承ります。
- ◆ 午後5時以降の会食は夜のメニューとなります。
- ◆ 料金はサービス料込・消費税込・入湯税別(大人50円)です。
- ◆ 入浴ハンドタオル付です。

- ◆ ご予算、趣向、進行などにつきましてはご相談ください。
献花、写真、装花などのご用命も承ります。
- ◆ 会場費を頂戴する場合がございます。

【バス送迎のご案内】

- ◆ ご送迎のお手配もお気軽にご相談ください。

ご法要の準備

参列者のご予定もあると思いますので、できるだけ早めに日時をお決めください。
本来は命日に行いますが、命日に近い休日を選ぶ場合も多くございます。

※遠方のお客様のご宿泊も承っております。



会席料理 お一人様 **5,200円コース** (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節四種盛り
 - 一造里 海の幸
 - 一煮物 鮎造り、甘海老、鳥賊 あしらひ
 - 一鍋物 加賀地産野菜煮
 - 一蒸し物 牛肉牛蒡巻
 - 一煮物 木の子、葱、春菊
 - 一湯物 天祥オリジナル 青梗菜包み焼売風山菜塩
 - 一お浸ぎ 料理長こだわりの一品
 - 一香の物 三種盛り
 - 一味噌汁 味噌汁 蟹爪入り
 - 一水物 季節のデザート



会席料理 お一人様 **6,200円コース** (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節物
 - 一造里 三種盛り
 - 一火取り 鮎造り、甘海老、牛肉牛蒡鍋
 - 一湯物 他野菜
 - 一蒸し物 茶碗蒸し
 - 一煮物 海老天婦羅 野菜
 - 一湯物 天祥オリジナル 薬膳スープ 鳥鶏湯
 - 一替鉢 津和井蟹
 - 一酢の物 料理長こだわりの一品
 - 一お浸ぎ 三種盛り
 - 一香の物 三種盛り
 - 一味噌汁 味噌汁 蟹爪入り
 - 一水物 加賀の食材をあしらった 季節のデザート

※こちらの写真は4~9月の料理内容となります。
季節により料理内容、器が変わる場合がございます。

※こちらの写真は4~9月の料理内容となります。
季節により料理内容、器が変わる場合がございます。



会席料理

お一人様 **7,200円コース** (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節物
 - 一造里 五種盛り
 - 一湯物 鮎造り、甘海老、鳥賊 あしらひ
 - 一煮物 牛肉牛蒡鍋
 - 一鍋物 他野菜
 - 一蒸し物 豆腐玉葱
 - 一湯物 茶碗蒸し
 - 一水物 海老天婦羅
 - 一替鉢 天祥オリジナル 薬膳スープ 鳥鶏湯
 - 一酢の物 津和井蟹
 - 一お浸ぎ 料理長こだわりの一品
 - 一留碗 三種盛り
 - 一味噌汁 味噌汁 蟹爪入り
 - 一水物 加賀の食材をあしらった 季節のデザート

※こちらの写真は4~9月の料理内容となります。
季節により料理内容、器が変わる場合がございます。

昼・夜



会席料理

お一人様 **9,200円コース** (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一前菜 季節の旬菜彩り盛り合せ
 - 一先吸い ゆのくに天祥オリジナル
 - 一造里 三種盛り
 - 一湯物 真鯛中鮎 甘海老
 - 一鍋物 料理長こだわりの一品
 - 一蒸し物 地野菜煮
 - 一湯物 加賀越前産 蓮根生麩
 - 一水物 加賀の食材をあしらった 季節のデザート
 - 一強肴 牛肉山菜鍋
 - 一酢の物 薬膳菜、北香貝
 - 一留碗 金時菜、胡瓜
 - 一味噌汁 赤出汁
 - 一水物 ひやくまんさん真蒸 三種盛り、粉山椒

※こちらの写真は4~6月の料理内容となります。
季節により料理内容、器が変わる場合がございます。

昼・夜



お子様ランチ

お一人様 **3,800円** (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一主菜 ロールキャベツ、コーン、ブロッコリー
 - 一副菜 あしらひ、鶏の唐揚げ、パイ包みスープ、ピラフ
 - 一水物 季節のデザート

※こちらの写真は4~9月の料理内容となります。
季節により料理内容、器が変わる場合がございます。