

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 —— 3,080円(税込)～
- ◆ フルーツパック —— 3,240円(税込)～
- ◆ 海苔 —— 1,080円(税込)～
- ◆ お菓子 —— 1,620円(税込)～

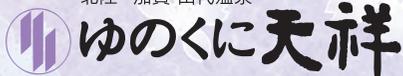
詳しくは、別途パンフレットがございますので
 担当者にお問い合わせくださいませ。

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550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9,900円、7,700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。

昼



※この写真は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 6,600円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前 季節の果汁(鳳梨果汁)
 - 一、先付 季節物
 - 一、造り 三種盛り
 - 一、替鉢 ゆのくに天祥オリジナル 鯛・鳥賊・甘海老
 - 一、お浸ぎ 料理長こだわりの一品 赤米入り 鶏湯
 - 一、火取り 牛肉牛蒡鍋
 - 一、蓋物 茶碗蒸し
 - 一、油物 天婦羅盛合せ
 - 一、酢の物 津和井蟹
 - 一、香物 若布 合せ酢
 - 一、留物 三種盛り
 - 一、水物 眞蒸、青味、口取り
- 加賀の食材をあしらった 季節のデザート

昼・夜



※この写真は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。

お子様ランチ

お一人様 3,960円コース (サービス料込 消費税込)

- 御献立
- 一、主菜 ハンバーガー
 - 一、副菜 季節の野菜
 - 一、水物 鶏の唐揚げ、フライドポテト
- サイモンのソテー
うどん
季節のデザート

昼・夜



※この写真は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 7,700円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前 季節の果汁(鳳梨果汁)
 - 一、先付 加賀抹茶豆腐、ドライトマト、フロコリ、マンゴー
 - 一、造り 四種盛り
 - 一、お浸ぎ 料理長こだわりの一品 赤米入り 鶏湯
 - 一、火取り 加能豚鍋
 - 一、蓋物 茶碗蒸し
 - 一、油物 天婦羅盛合せ
 - 一、酢の物 海老 野菜
 - 一、留物 津和井蟹、若布、合せ酢
 - 一、香物 ゆのくに天祥オリジナル 菜膳スープ 烏鶏湯
 - 一、水物 三種盛り
- 季節のデザート

昼・夜



※この写真は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 9,900円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前 季節の果汁(鳳梨果汁)
 - 一、前菜 季節の旬彩彩々盛り
 - 一、先吸い 鱧吉野打、独活、青味
 - 一、造り 人參 天祥昆布 梅肉 三種盛り
 - 一、お浸ぎ 料理長こだわりの一品 赤米入り 鶏湯
 - 一、強肴 加能豚すき焼き鍋
 - 一、酢の物 卵、車麩、野菜
 - 一、留物 帆立・貝・海老、地元産のミルフィーユ
 - 一、香物 地元の醤油を使った オリジナルソース
 - 一、水物 すはら、口くん眞蒸、青味湯葉
- 季節のデザート