

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

 **ゆのくに天祥**

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

 **ゆのくに天祥**

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・特定日以外のご利用の場合、550円(税込)引きとなります。
- ◆ 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10,450円、8,250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



※こちらの写真は10・3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 7,150円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前杯 季節の果汁(フェルベール)
 - 一、先付 季節の焼魚、初生妻 三種盛り
 - 一、造り 間八握り(香辛)・甘海老 あしらい一式
 - 一、火取り 鶏鍋
 - 一、お浸し 鶏肉、鶏団子、豆腐 しめじ、車麩、他野菜 料理長こだわりの一品 天祥茶うどん
 - 一、蒸し物 茶碗蒸し
 - 一、油物 海老ダイフ揚げ 海老、地野菜
 - 一、酢の物 津和井蟹 若布、合せ酢
 - 一、椀物 吸い物 真燕、青味、口取り
 - 一、食事 石川県産米
 - 一、水物 季節のデザート

昼・夜



※こちらの写真は10・3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 4,510円コース (サービス料込 消費税込)

- 御献立
- 一、主菜 ハンバーグ
 - 一、副菜 季節の野菜 鶏の唐揚げ、フライドポテト、サーモンのソテー、うどん
 - 一、食事 石川県産米
 - 一、水物 季節のデザート

昼・夜



※こちらの写真は10・3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 8,250円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前杯 季節の果汁(フェルベール)
 - 一、先付 季節の物
 - 一、造り 四種盛り 鮭魚肝、白身昆布、甘海老 あしらい一式
 - 一、火取り 豚鍋
 - 一、お浸し 豚肉しめじ、豆腐、野菜、車麩、柚子胡椒 料理長こだわりの一品 天祥茶うどん
 - 一、蒸し物 茶碗蒸し
 - 一、油物 海老の葉揚げ 海老、地野菜
 - 一、酢の物 津和井蟹 若布、合せ酢
 - 一、留物 真燕、青味、口取り
 - 一、食事 石川県産米
 - 一、水物 季節のデザート

昼・夜



※こちらの写真は10・3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 10,450円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一、食前杯 季節の果汁(フェルベール)
 - 一、前菜 季節の旬菜(彩り盛合せ)
 - 一、お浸し 料理長こだわりの一品 天祥茶うどん
 - 一、造り 加賀九谷野菜方頭 四種盛り
 - 一、火取り 間八中鮭角切り、蛸、甘海老 あしらい一式 しめじ、ぶ肉三味 国産牛、加能豚、鶏
 - 一、蓋物 郷土料理(加賀治部煮)
 - 一、酢の物 津和井蟹 若布、合せ酢
 - 一、留物 なば、目割
 - 一、食事 石川県産米
 - 一、水物 フレッシュフルーツ