

2025 秋季

Seasonal menu

法 宴 料 理

Sagami Life Service

- ・当社で使用しているお米は全て国産米です。
- ・別途サービス料10%が掛かります。
- ・パンフレットに記載されている内容や価格については予告なく変更になる場合がございます。
詳細についてはお問合せください。

お問い合わせ及びご用命は、下記店舗の窓口までご連絡ください。

小田原 セレモニーホール ☎ 0465-45-4400 成田 セレモニーホール ☎ 0465-39-1100

2025年8月発行
第2版



『食材』へのこだわり
提携農家から直接仕入れる
旬の野菜や産地直送の海鮮やお肉など、
食材の品質にこだわっています。

『作りたて』へのこだわり
故人様の思い出を語らう大切なひとときを
温かく美味しいお料理で、
心からおもてなしいたします。



消臭機能付きIHクッキングワゴン：特許番号6085659号



当社では料理人が会食室内で加熱調理をしております。
※一部の施設ではオープンキッチンより提供いたします

人数に合わせてお部屋をご案内できるようになりました
ご家族数名の個室も完備しております

2～3名様位の個室でも



5～10名様位の会食室



当館は人数に合わせてお部屋
をご案内しており、ご家
族数名に適した個室や10名
以上でもご利用いただける
会食室もございます。



前 菜 平日昆布ㄨ浅月巻き
和牛のたたき
フォンドヴォーソース
本ずわい蟹とみる貝の
黄味酢添え

造り・焼肴 造り又は焼肴
お選びいただけます

揚げ物 天婦羅
面前調理 車海老・鰻
二見椎茸・野菜

替り皿 A5ランク黒毛和牛ロースの
しゃぶすき

食 事 江戸前すし
面前調理 本鮪中とろ・鮑・鯛
国産生雲丹軍艦巻き
ぼたん海老

止 碗 甘海老頭の味噌仕立て

水菓子 静岡メロン・洋梨
マスカット・グレープフルーツ

10,000円(税込価格11,000円)
620g/1,341kcal[造り]⁴¹⁴¹¹
620g/1,379kcal[焼肴]⁴¹⁴¹²

※国産生雲丹は仕入れの状況により海外産となる場合がございます。
お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

選べる肴



【造り】
本鮪中とろ・嶋鯔・金目鯛湯霜造り
有頭甘海老・あおり烏賊いくら添え
芽物色々



【焼肴】
はた照り焼き・有頭赤海老
自社原木栽培椎茸



車海老・鰻など選りすぐりの
素材を使った揚げたての
天婦羅です。



A5ランクの黒毛和牛を使用した
特製のしゃぶすきです。



前 菜 鴨燻製野菜巻き
真つぶ貝の黄味酢掛け
真鯛の真砂和え

造り・焼肴 造り又は焼肴
お選びいただけます

揚げ物 天婦羅
大正海老・赤むつ
海老真丈挟み揚げ
野菜
面前調理

温 物 和牛ロースしゃぶすき

食 事 江戸前すし
本鮪中とろ
国産生雲丹軍艦巻き
嶋鯨・平目・甘海老
面前調理

止 椀 ぼたん海老頭の味噌仕立て

水菓子 静岡メロン
カットフルーツ

8,600円(税込価格9,460円)
630g/1,311kcal[造り]⁴¹²⁴⁶
620g/1,388kcal[焼肴]⁴¹²⁵¹

※国産生雲丹は仕入れの状況により海外産となる場合がございます。
お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

選べる肴



【造り】
赤貝殻盛り・有頭ぼたん海老
本鮪赤身・真鯛花造り・芽物色々



【焼肴】
甘鯛若狭焼き・本ずわい蟹黄味焼き
自社原木栽培椎茸



柔らかな和牛ロースの旨みを
引き出すしゃぶすきで提供。



本鮪中とろ・生雲丹・嶋鯨・平目
甘海老の厳選素材を使った
握りすしです。



和食会席料理

前 菜	落花生豆腐 サーモン砵巻き黄味酢添え 鰯の焼き浸し
造り・焼肴	造り又は焼肴 お選びいただけます
揚げ物 面前調理	天婦羅 赤海老・野菜
温 物	国産牛肩ロースしゃぶすき
食 事 面前調理	江戸前すし 本鮪赤身・勘八 本ずわい蟹軍艦巻き つぶ貝・赤海老
吸 い 物	清まし仕立て
水 菓 子	ガトーフロマージュ カットフルーツ

選べる肴



【造り】
鯛薄造り・本鮪赤身・勘八
平貝レモンペ・芽物色々



【焼肴】
鰯照り焼き・烏賊香草パン粉焼き
茄子柚子味噌田楽



赤海老と季節野菜をあつあつの
天婦羅で。



国産牛の肩ロースを特製出汁で
味わうしゃぶすきです。

6,100円(税込価格6,710円)
610g/1,241kcal[造り]⁴¹²⁴⁸
620g/1,297kcal[焼肴]⁴¹²⁵³

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

和食会席料理

前 菜	合鴨ロース 小鯛と紋甲烏賊の 黄味酢掛け 紅ずわい蟹と茸の煮浸し
造り・焼肴	造り又は焼肴 お選びいただけます
揚げ物 面前調理	天婦羅 大正海老・野菜
温 物	国産牛肩ロースしゃぶすき
食 事 面前調理	江戸前すし 本鮪中とろ・勘八・鯛 いくら軍艦巻き・穴子
吸 い 物	清まし仕立て
水 菓 子	林檎ムース カットフルーツ

選べる肴



【造り】
本鮪赤身・有頭赤海老・鯛松皮造り
するめ烏賊鳴門造り・芽物色々



【焼肴】
鯛照り焼き
有頭海老・つぶ貝ソテー



厳選された国産牛肩ロースを、
旨み、風味が堪能できるしゃぶ
すきでお召し上がりください。



本鮪中とろ・いくら・穴子・勘八
鯛の特選握りすし五貫盛。

7,300円(税込価格8,030円)
620g/1,271kcal[造り]⁴¹²⁴⁷
620g/1,310kcal[焼肴]⁴¹²⁵²

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)





和食会席料理

- | | |
|-------------|------------------------------|
| 前 菜 | 海老と鰯の加減酢 |
| 造り・焼肴 | 造り又は焼肴
お選びいただけます |
| 揚げ物
面前調理 | 天婦羅
海老・鱈・野菜 |
| 温 物 | 国産牛ロースしゃぶすき |
| 食 事
面前調理 | 江戸前すし
鮪・勘八・烏賊・赤海老
鉄火巻き |
| 吸 い 物 | 清まし仕立て |
| 水 菓 子 | 洋梨プリン |

選べる肴



【造り】
サーモン・鯛・紋甲烏賊
芽物色々



【焼肴】
サーモンソテー・海老



上品な甘さの洋梨を
プリンにしました。

4,500円(税込価格4,950円)
600g/1,185kcal[造り]⁴¹²⁵⁰
600g/1,243kcal[焼肴]⁴¹²⁵⁵

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

和食会席料理

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 前 菜 | 烏賊真砂和え
落花生豆腐 |
| 造り・焼肴 | 造り又は焼肴
お選びいただけます |
| 揚げ物
面前調理 | 天婦羅
赤海老・糸より・野菜 |
| 温 物 | 国産牛ロースしゃぶすき |
| 食 事
面前調理 | 江戸前すし
本鮪赤身・勘八・烏賊
サーモン・赤海老 |
| 吸 い 物 | 清まし仕立て |
| 水 菓 子 | 黒糖パウンドケーキ
カットフルーツ |

選べる肴



【造り】
本鮪赤身・鯛・つぶ貝・甘海老
芽物色々



【焼肴】
皮はぎソテー・烏賊・紅ずわい蟹



烏賊のとび子とえと、
落花生豆腐の二品。



まろやかな甘さの黒糖のパウンド
ケーキに旬のフルーツを添えて。

5,300円(税込価格5,830円)
600g/1,281kcal[造り]⁴¹²⁴⁹
600g/1,309kcal[焼肴]⁴¹²⁵⁴

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)





メニューの一例

- 《オードブル》 ずわい蟹のテリーヌと平目のマリネ柑橘仕立て
- 《スープ》 季節の特選ポタージュ
又はビーフコンソメ
- 《パン》 パン 3 種
- 《ポワソン》 白身魚のポワレと小海老のムース
2 種のバターソース
- 《アントレ》 牛フィレスステーキ温野菜添え
- 《デザート》 ベリーのムース ヴィスキュイサンド
ガトーショコラ アイスクリーム添え

7,000円(税込価格7,700円)680g/1,067kcal

ポタージュ:41054 コンソメ:41055

お食事とご一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



メニューの一例

- 《オードブル》 スモークサーモン
サラダ仕立て
帆立のタルタル添え
- 《スープ》 季節の特選ポタージュ
又はビーフコンソメ
- 《パン》 パン 3 種
- 《ポワソン》 白身魚のポピエット
蟹身ロティール・バターソース
- 《アントレ》 ローストビーフ温野菜添え
- 《デザート》 洋梨のムースと季節のフルーツ

6,000円(税込価格6,600円)590g/1,097kcal

ポタージュ:41052 コンソメ:41053

お食事とご一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



前菜 3 種盛り合わせ
(ピータン豆腐・棒々鶏・くらげの冷菜)
ー皮蛋豆腐・棒々鶏・拌海蜇

ふかひれスープ
ー魚翅湯

海老チリソース
ー干焼明蝦

5,500円(税込価格6,050円)
700g/1,409kcal[炒飯]⁴¹¹¹³
680g/1,433kcal[あんかけ焼きそば]⁴¹¹⁸⁴

「炒飯」を
「あんかけ焼きそば」に
変更できます。



五目あんかけ焼きそば
什錦炒麵

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)

香り高い松茸から、𦵇治、榎木、舞茸、エリンギまで旬の味覚三昧

きのこづくし会席コース 10月～11月限定



6,000円(税込価格6,600円) 700g/980kcal
⁴¹¹⁹³

前 菜 煎り𦵇治胡麻クリーム掛け
焼きあわび茸の菊花浸し

造 り 本鮪赤身
あおり烏賊いくら添え
ブラウン榎木握り・芽物色々

焼 肴 かます塩焼き奉書包み
ブラウンマッシュルームチーズ鑄込み

温 物 きのこすき鍋
鯛・椎茸・𦵇治・白𦵇治
白舞茸・たもぎ茸・水菜

揚げ物 天婦羅
二見椎茸・ブラウン榎木
ひら茸・茄子・春菊

食 事 松茸御飯・うす揚げ・銀杏

吸い物 松茸・三つ葉

香の物 三点盛り

水菓子 巨峰ムースケーキ
カットフルーツ

お食事と一緒にドリンクメニューもお選びいただけます。(最終ページ)



茶蕎麦

540円(税込価格594円)
230g/274kcal 41121

生地に抹茶を練り込んだ
香り高い茶蕎麦に
相性の良い薬味を添えて



松茸入り茶碗蒸し

570円(税込価格627円)
100g/87kcal 41132

口当たり柔らかな茶碗蒸しで
松茸の風味を閉じ込めました

食物アレルギー対応メニュー

食物アレルギーをお持ちの方へ特定原材料不使用メニューをご用意いたしました

海老・蟹・甲殻類不使用メニュー

前 菜	サーモン黄味酢・焼き茄子蒸し雲丹添え
造 り	鮪・鯛・勘八・芽物色々 [造り]を[焼肴]に変更できます
揚げ物	天婦羅 鮓・鯉・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
食 事	江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・サーモン
吸い物	清まし仕立て
水菓子	メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)
造り:590g/1,137kcal 41280 焼肴:580g/1,114kcal 41281



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



卵・乳製品不使用メニュー

前 菜	サーモン霜降り加減酢・焼き茄子蒸し雲丹添え
造 り	鮪・鯛・甘海老・芽物色々 [造り]を[焼肴]に変更できます
揚げ物	天婦羅 赤海老・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
食 事	江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・赤海老
吸い物	清まし仕立て
水菓子	メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)
造り:590g/1,107kcal 41282 焼肴:580g/1,097kcal 41283



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



8品目(海老、蟹、小麦、蕎麦、卵、乳、落花生、くるみ)不使用メニュー

前 菜	サーモン霜降り加減酢・焼き茄子蒸し雲丹添え
造 り	鮪・鯛・勘八・芽物色々 [造り]を[焼肴]に変更できます
揚げ物	天婦羅 鮓・鯉・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
食 事	江戸前すし 本鮪赤身・勘八・鯛・ふかひれ・サーモン
吸い物	清まし仕立て
水菓子	メロン・パイナップル・キウイ・チェリー

6,000円(税込価格6,600円)
造り:590g/1,150kcal 41284 焼肴:570g/1,130kcal 41285



「造り」を「焼肴」に変更できます
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パプリカ



食物アレルギー対応コースをご注文いただくにあたって

- ご提供にあたり十分に注意を払っておりますが、記載内容はアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
- 他のメニューと同一の厨房にて調理をしているため、加工の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- ※調理洗浄器具についても他のメニューと共通の物を使用しています。
- お食事に制約をお持ちのご本人様におかれましては、当館へのお弁当などのお持込が可能でございます。
- ご注文に際しては上記の内容をご勘案の上、お客様による最終判断をお願いいたします。ご不明な点については当社スタッフまでお問い合わせください。

お子様料理

アレルギー食材についての個別対応承ります

お子様ジュースはオレンジ・アップル・グレープフルーツからお選びいただけます

お子様 1,500円 (税込価格1,650円)

和食コース



- ・鶏唐揚げ チキンナゲット・ポテト・ブチトマト 350 g / 602kcal 41021
- ・茶碗蒸し
- ・ちらし寿司 いくら・帆立・海老・乾瓢・椎茸・おぼろ・錦糸玉子・水菜
- ・ミルクプリン 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

おもちゃ、お子様ジュース付き

ハンバーグコース



- ・煮込みハンバーグ 人参・ブロッコリー 440 g / 751kcal 41020
- ・チキンライス 鶏唐揚げ・ウインナー・ポテト・ブチトマト
- ・コーンスープ
- ・チョコロールケーキ 季節のフルーツ・チョコソース

おもちゃ、お子様ジュース付き

パスタコース



- ・スパゲティミートソース 470 g / 568kcal 41372
- ・オムレツ ウインナー・ポテト・ブチトマト
- ・ミネストローネ
- ・フルーツポンチ風 牛乳かん・パイナップル・キウイ・チェリー・黄桃・ブルーベリー・うす蜜

おもちゃ、お子様ジュース付き

お子様 2,500円 (税込価格2,750円)

和食コース



- ・鶏照り焼き ポテト・人参・ブロッコリー 490 g / 764kcal 41023
- ・茶碗蒸し・ミニうどん つゆ・薬味・うす揚げ
- ・握り寿司 鮭・サーモン・烏賊・海老・玉子焼き
- ・苺ミルクプリン 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

お子様ジュース付き

ハンバーグコース



- ・牛肉ハンバーグ ポテト・人参・ブロッコリー・デミグラスソース 520 g / 842kcal 41022
- ・チキンライス
- ・シーフードグリル・コーンスープ
- ・ガトーショコラ 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

お子様ジュース付き

パスタコース



- ・スパゲティミートソース 570 g / 822kcal 41373
- ・オムレツ 海老フライ・ベーコン・ポテト・人参・ズッキーニ
- ・ペンネグラタン・ミネストローネ
- ・ホワイトチョコケーキ 季節のフルーツ・ベリーソース・アングリーズソース

お子様ジュース付き

フリードリンクコースのご案内

スタンダードコース・ソフトドリンクコースからお選びください。
スペシャルドリンクはボトルのご提供となります。

スタンダードコース

1,720円 (税込1,892円) 41110

アルコール

- ビール (中ビン)
- 焼酎
- レモンサワー等
- 日本酒
- 梅酒
- ウイスキー
- ハイボール等

ソフトドリンク

- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (ホット・アイス)
- ハーブティー (ホット)
- ジャスミン
- カモミール
- ローズヒップ

ソフトドリンクコース

1,220円 (税込1,342円) 41112

ソフトドリンク

- ノンアルコールビール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

- コーヒー (ホット・アイス)
- 紅茶 (ホット・アイス)
- ハーブティー (ホット)
- ジャスミン
- カモミール
- ローズヒップ



Special Drink

ワイン (赤・白) ・本格焼酎などのドリンクを各種ご用意しております。

《ワイン》 赤・白 フルボトル 2,300円より (税込価格2,530円より)
例) キュヴェ・ゴード・フロア・ルージュ、ブランetc

《本格焼酎》 焼酎ボトル(芋・麦・米) 1,800円より (税込価格1,980円より)
例) 黒霧島、いいちこetc

各種ワイン・焼酎についてはお打合せの際ご予約にて承ります。