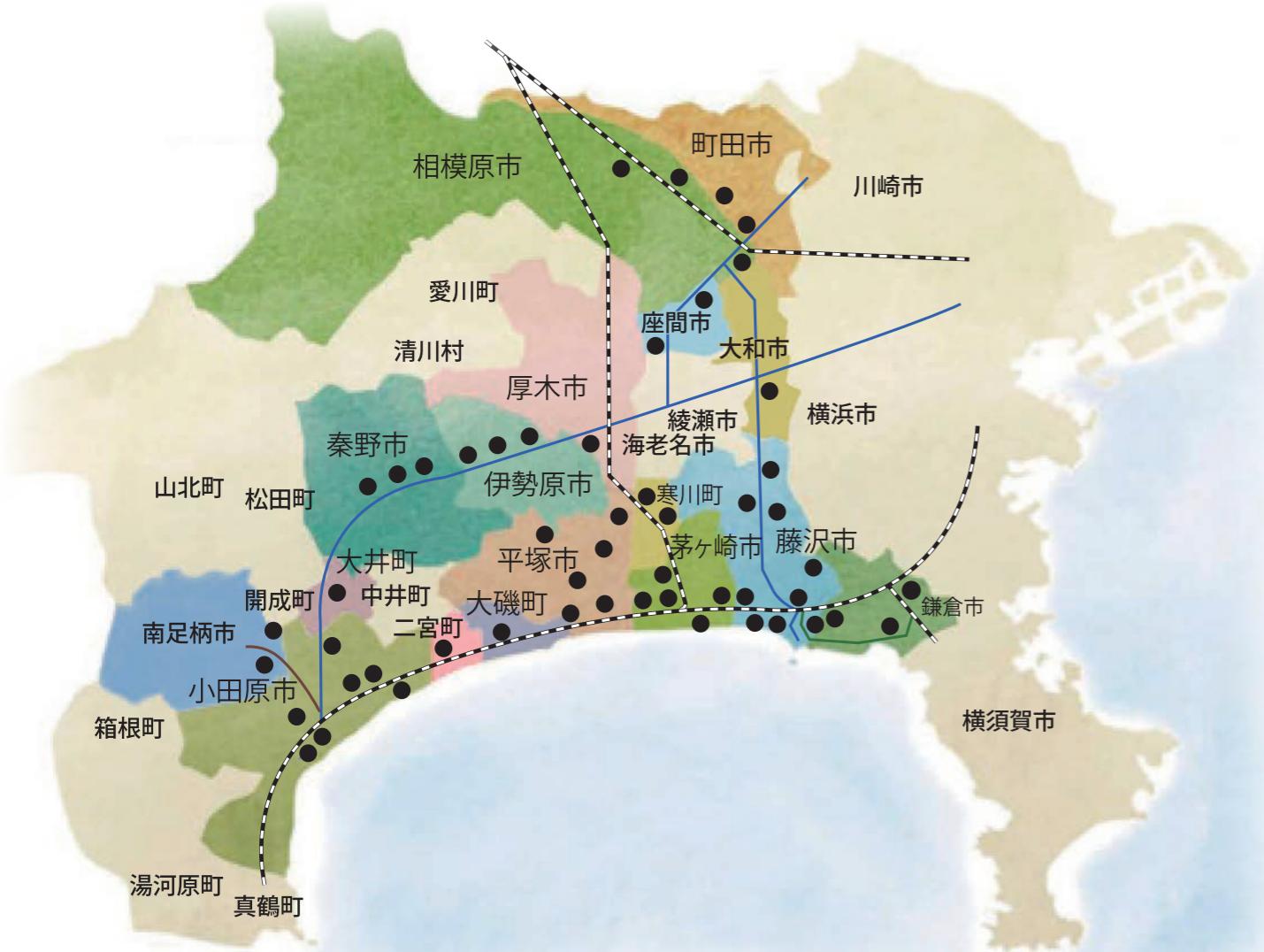


神奈川県・東京都にある  
直営葬祭施設をご利用いただけます



※当社で使用しているお米は全て国産米です。  
※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。  
※別途サービス料10%が掛かります。※詳細についてはお問合せください。



平安レイサービス株式会社

ISO 9001 品質システム審査登録事業所



湘和会堂 湘和会館 湘和礼賓館 カルチャーボンズ 湘和葬祭

へいあんグループ

小田原・南足柄  
足柄上郡・二宮エリア  
0465-34-9191

平塚・大磯エリア  
0463-34-9911

秦野・伊勢原エリア  
0463-84-7911

茅ヶ崎・寒川エリア  
0467-82-1665

藤沢・鎌倉エリア  
0466-27-4127

町田・相模原エリア  
042-720-0201

厚木・海老名・大和・座間エリア  
046-220-1220

感染症予防対策として安心・安全への取組みを続けています

2026年1月発行

# 法宴料理

## 和食会席料理

- 西洋料理
- 中国料理
- 季節の特別コース
- 旬の一品アラカルト
- 食物アレルギー対応メニュー
- お子様料理
- ドリンクメニュー

春季

Seasonal  
menu  
2026  
Spring

想い出を語らう場にふさわしい  
出来立て料理のおもてなし



## 『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

故人様の想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。

# 和食会席料理



前 菜 平目昆布〆浅月巻き  
和牛たたき  
本ずわい蟹と焼き帆立の  
黄味酢ソース添え

造り・焼肴  
お選びいただけます

揚げ物  
面前調理  
天婦羅  
車海老・ほうぼう  
桜海老かき揚げ・野菜

温 物 A5ランク黒毛和牛  
ロースのしゃぶすき

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

止 梶 甘海老頭の味噌仕立て

水 菓 子 静岡メロン  
カットフルーツ

**10,000円** (税込価格11,000円)

620g/1,355kcal[造り]<sup>41411</sup>

620g/1,397kcal[焼肴]<sup>41412</sup>

※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)

# 和食会席料理



## 前 菜

あおり烏賊の木の芽味噌和え  
本ずわい蟹と  
小鯛の黄味酢掛け  
竹の子土佐煮

## 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・細魚  
二見竹の子・野菜

## 温 物

和牛ロースしゃぶすき

## 食 事 面前調理

江戸前すし  
本鮓中とろ  
国産生雲丹軍艦巻き  
嶋鰈・平貝・甘海老

## 止 梠

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/1,318kcal[造り] 41246

620g/1,374kcal[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)

# 和食会席料理



## 前 菜

竹の子の木の芽味噌添え  
真つぶ貝と  
紋甲烏賊の黄味酢掛け  
合鴨ロース

## 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

苺ムースケーキ  
カットフルーツ



【造り】  
本鮪赤身・赤海老・鯛  
するめ烏賊鳴門造り・平貝・芽物色々

【焼肴】  
鯛木の芽焼き・つぶ貝ソテー  
有頭海老



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下さい。

本鮪中とろやいくらなど厳選  
素材を使用した握りすし  
五貫盛り。

**7,200円** (税込価格7,920円)  
620g/1,304kcal [造り] 41247  
620g/1,314kcal [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



## 和食会席料理

前 菜 海老と小肌の加減酢

造り・焼肴  
お選びいただけます

揚げ物  
面前調理  
天婦羅  
海老・烏賊・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・鯛・サーモン  
赤海老・鉄火巻き

吸 い 物 清まし仕立て

水 菓 子 黒蜜プリン  
苺

選べる肴

【造り】  
鮪・鯛・紋甲烏賊・芽物色々

【焼肴】  
鰯照り焼き・海老ソテー

なめらかな食感の黒蜜プリンです。

4,500円 (税込価格4,950円)  
600g/1,176kcal [造り] 41250  
600g/1,324kcal [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)

前 菜 桜豆腐  
細魚と紅ずわい蟹の加減酢  
山菜の浸し浅利添え

造り・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・烏賊紫蘇  
つぶ貝・赤海老

吸 い 物 清まし仕立て

水 菓 子 さくらんぼのムースケーキ  
カットフルーツ

選べる肴

【造り】  
鯛薄造り・本鮪赤身・勘八  
あおり烏賊・芽物色々

【焼肴】  
めばるソテー・帆立ソテー  
烏賊香草パン粉焼き

赤海老と旬の野菜の天婦羅を揚げたてで。

国産牛の肩ロースを特製出汁で味わうしゃぶすきです。

5,800円 (税込価格6,380円)  
610g/1,271kcal [造り] 41248  
610g/1,317kcal [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)





## 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  
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》

牛フィレステーキ温野菜添え

## 《デザート》

ベリーのムース ヴィスキューイサンド  
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・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)  
-皮蛋豆腐・棒々鶏・拌海蜇

**ふかひれスープ**  
-魚翅湯

**海老チリソース**  
-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

### 季節の特別コース

季節を告げる竹の子の食感と香りを心ゆくまで味わえるコースをご用意

## 竹の子づくし会席コース

3・4月限定



**6,000円** (税込価格6,600円) 620g/1179kcal  
41183

**前 菜** 焼き竹の子と  
春野菜の浸し蛤添え  
竹の子と烏賊の  
木の芽味噌和え

**揚 げ 物** 天婦羅  
竹の子  
二見竹の子・野菜

**食 事** 竹の子御飯

**造 り** 竹の子・本鮨赤身・鯛  
芽物色々

**清 汁** 若竹椀

**焼 肴** 竹の子とめばるの挟み焼き

**香 の 物** 三点盛り

**煮 物** 若竹煮・本ずわい蟹・蕗

**水菓子** ミルクプリンのベリー仕立て



## 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



## 竹の子茶碗蒸し

330円(税込価格363円)  
100g/180kcal 41222

口当たり柔らかな茶碗蒸しで  
山・海の幸を閉じ込めました

# 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 鮒・鰯・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
食 事	江戸前すし 本鮓赤身・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・パイン・キウイ・チェリー
<b>6,000円(税込価格6,600円)</b>	
造り:590g/1,137kcal 焼肴:580g/1,114kcal	
41280 41281	



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

## 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 本鮓赤身・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・パイン・キウイ・チェリー
<b>6,000円(税込価格6,600円)</b>	
造り:590g/1,107kcal 焼肴:580g/1,097kcal	
41282 41283	



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

## 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 鮒・鰯・野菜
温 物	国産牛ロースしゃぶすき
食 事	江戸前すし 本鮓赤身・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・パイン・キウイ・チェリー
<b>6,000円(税込価格6,600円)</b>	
造り:590g/1,150kcal 焼肴:570g/1,130kcal	
41284 41285	



「造り」を「焼肴」に変更できます  
鯛塩焼き・椎茸・青唐・赤パブリカ

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ございます。

※調理洗浄器具についても他のメニューと共に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 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
- ・茶碗蒸し
- ・ちらしずし 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・アングレーズソース

350 g / 602kcal  
41021

ハンバーグコース



- ・煮込みハンバーグ 人参・ブロッコリー
- ・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

440 g / 751kcal  
41020

パスタコース



- ・スペゲティミートソース
- ・オムレツ ウィンナー・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・パイン・キウイ・チェリー・黄桃  
ブルーベリー・うす蜜

470 g / 568kcal  
41372

## 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
- ・茶碗蒸し・ミニうどん つゆ・薬味・うす揚げ
- ・握りすし 鮪・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・アングレーズソース

490 g / 764kcal  
41023

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
- ・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・アングレーズソース

520 g / 842kcal  
41022

パスタコース



- ・スペゲティミートソース
- ・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・アングレーズソース

570 g / 822kcal  
41373

## 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。