

# 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** **湘和礼殯館** **カルチャーBONDS** **湘和葬祭**  
へいあんグループ



証券コード2344

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・安全への取り組みを続けています

2026年1月発行

思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

## 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





『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 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・ほうぼう  
桜海老かき揚げ・野菜

温 物 A5ランク黒毛和牛  
ローズのしゃぶすき

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・  
ほたん海老

止 椀 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)

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・みる貝・芽物色々



【焼肴】  
はた照り焼き・有頭赤海老  
つぶ貝・自社原木栽培椎茸



車海老・ほうぼう・桜海老など  
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 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 天婦羅  
大正海老・細魚  
二見竹の子・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  
鳴鰯・平貝・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/1,318kcal[造り]<sup>41246</sup>  
620g/1,374kcal[焼肴]<sup>41251</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)



選べる肴



【造り】  
赤貝殻盛り・有頭ぼたん海老  
本鮪赤身・平目・芽物色々



【焼肴】  
金目鯛照り焼き・焼き蛤  
茄子柚子味噌田楽



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します。



上品な脂の本鮪中とろや生雲丹、甘海老など特選の海の幸を味わう握りすしです。





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 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 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

7,200円(税込価格7,920円)  
620g/1,304kcal[造り]<sup>41247</sup>  
620g/1,314kcal[焼肴]<sup>41252</sup>

選 べ る 肴



【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。





和食会席料理

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

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・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]  
610g/1,317kcal[焼肴]

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

海老と小肌の加減酢

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・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]  
600g/1,324kcal[焼肴]

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]<sup>41113</sup>  
680g/1,433kcal[あんかけ焼きそば]<sup>41184</sup>

「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

皮付き豚ばら肉の角煮  
ー東坡肉

海老入り五目炒飯  
ー什錦炒飯

杏仁豆腐と季節のフルーツ  
ー杏仁豆腐・水果

## 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<sup>41183</sup>

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・本鮪赤身・鯛  
芽物色々

清 汁 若竹椀

香 の 物 三点盛り

焼 肴 竹の子とめばるの挟み焼き

水菓子 ミルクプリンベリー仕立て

煮 物 若竹煮・本ずわい蟹・蒟



## 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 鮎・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 鮎・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 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

### 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

### 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

### 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

### 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

## 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。