

# 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い合わせください。

## 平安レイサービス株式会社

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

|                                      |                            |                                  |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| 小田原・南足柄<br>大井・二宮エリア<br>☎0465-34-9191 | 平塚・大磯エリア<br>☎0463-34-9911  | 秦野・伊勢原・中井エリア<br>☎0463-84-7911    | 茅ヶ崎・寒川エリア<br>☎0467-82-1665 |
| 藤沢・鎌倉エリア<br>☎0466-27-4127            | 町田・相模原エリア<br>☎042-720-0201 | 厚木・海老名・大和・座間エリア<br>☎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10月発行  
第1版

## 法宴料理

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

### 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

2026  
2027

冬季

Seasonal  
menu



『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**  
会食ご利用の場合、室料無料です

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 和牛たたき  
本ずわい蟹・サーモン砵巻き  
黄味酢ソース  
グリーンピューレ  
平日昆布ㄨ煎り雲丹添え

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  
白子・野菜

温 物 A5ランク黒毛和牛しゃぶすき

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  
本ずわい蟹

止 椀 甘海老頭の味噌仕立て

水 菓 子 静岡メロン・あまおう苺

10,000円(税込価格11,000円)  
620g/1,344kcal[造り]<sup>41411</sup>  
620g/1,381kcal[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・本ずわい蟹・つぶ貝



車海老・白子など  
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 合鴨燻製  
鯛と真つぶ貝の黄味酢添え  
数の子

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・ほうぼう  
海老真丈紫蘇揚げ・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  
嶋鯔・帆立・甘海老  
面前調理

止 碗 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/1,241kcal[造り]<sup>41246</sup>  
620g/1,297kcal[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】  
甘鯛若狭焼き・本ずわい蟹  
烏賊香草パン粉焼き



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・嶋鯔・  
帆立・甘海老の特選握りす  
し五貫盛

前 菜 紅ずわい蟹ときのこの浸し  
国産牛の炙り  
煮蛸  
里芋煮

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・野菜  
面前調理

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  
面前調理

吸い物 清まし仕立て

水菓子 カシスムースケーキ  
カットフルーツ

7,200円(税込価格7,920円)  
620g/1,337kcal[造り]<sup>41247</sup>  
620g/1,350kcal[焼肴]<sup>41252</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】  
本鮪赤身・鯛・あおり烏賊糸造り  
赤海老・帆立レモンペ・芽物色々



【焼肴】  
鯛照り焼き・本ずわい蟹黄味焼き  
つぶ貝



国産牛の肩ロースを特製出汁で  
味わうしゃぶすきです。



大正海老と季節野菜を  
あつあつの天婦羅で。



- 前 菜 烏賊黄金和え  
小豆豆腐
- 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 海老・公魚・野菜
- 温 物 国産牛肩ロースしゃぶすき
- 食 事 江戸前すし  
面前調理 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 フランボワーズムースケーキ  
カットフルーツ

選べる肴

【造り】  
鯛薄造り・本鮪赤身・勘八  
甘海老・芽物色々

【焼肴】  
鰯照り焼き・帆立  
紅ずわい蟹

烏賊のとび子と和えと、  
小豆豆腐の二品。

甘酸っぱいフランボワーズの  
ムースケーキをカットフルー  
ツと共に。

4,500円 (税込価格4,950円)  
600g/1,152kcal[造り] 41250  
600g/1,201kcal[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 海老と蛸の加減酢
- 造り・焼肴 造り又は焼肴  
お選びいただけます
- 揚げ物 天婦羅  
面前調理 海老・公魚・野菜
- 温 物 国産牛ロースしゃぶすき
- 食 事 江戸前すし  
面前調理 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 ヨーグルトプリン  
ブルーベリーソース

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

なめらかなヨーグルトのプリンに  
濃厚なブルーベリーソースを添えました。

4,500円 (税込価格4,950円)  
600g/1,152kcal[造り] 41250  
600g/1,201kcal[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)





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 (乳・小麦・蟹)

《スープ》 季節の特選ポタージュ (乳・小麦)  
又はビーフコンソメ (卵)

《パン》 パン 3 種 (卵・乳・小麦・くるみ)

《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 (卵・乳・小麦・海老)

《アントレ》 牛フィレスステーキ温野菜添え (乳・小麦)

《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  
(卵・乳・小麦)

7,000円(税込価格7,700円)680g/1,067kcal

ポタージュ:41054 コンソメ:41055

アレルギー特定原材料9品目(卵・乳・小麦・海老・蟹・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)の使用について表示しております。



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 (卵・乳)

《スープ》 季節の特選ポタージュ (乳・小麦)  
又はビーフコンソメ (卵)

《パン》 パン 3 種 (卵・乳・小麦・くるみ)

《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 (卵・乳・蟹)

《アントレ》 ローストビーフ温野菜添え (小麦)

《デザート》 洋梨のムースと季節のフルーツ (卵・乳・小麦)

6,000円(税込価格6,600円)590g/1,097kcal

ポタージュ:41052 コンソメ:41053

アレルギー特定原材料9品目(卵・乳・小麦・海老・蟹・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)の使用について表示しております。



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  
(卵・小麦・海老・落花生・カシューナッツ)

ふかひれスープ  
ー魚翅湯 (小麦)

海老チリソース  
ー干焼明蝦 (卵・小麦・海老)

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  
(卵・小麦・海老)

アレルギー特定原材料9品目(卵・乳・小麦・海老・蟹・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)の使用について表示しております。

身も心も温まる美味しいふぐを味わえるコースをご用意

## ふぐづくし会席コース

12月～2月限定



7,000円(税込価格7,700円)820g/1,179kcal<sup>41096</sup>

前 菜 赤貝の辛子酢味噌掛け  
とんぶり利休寄せ

食 事 ふぐ御飯

造 り ふぐ刺し

吸い物 清まし仕立て

揚げ物 ふぐ唐揚げ  
青唐・串レモン

香の物 三点盛り

温 物 ふぐちり鍋  
季節の野菜  
ぽん酢

水菓子 メロン・苺

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

## 本ずわい蟹入茶碗蒸し

500円(税込価格 550円)  
100g/105kcal 41244

口当たり柔らかな茶碗蒸しで  
蟹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<br>[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<br>[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



## 9品目(海老、蟹、小麦、蕎麦、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)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<br>[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・アングレーズソース

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・アングレーズソース

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・アングレーズソース

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・アングレーズソース

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
- 赤ブドウジュース
- 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
- 赤ブドウジュース
- 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。