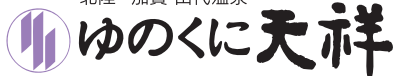


ご法要のご案内

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



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

参加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、さまざまな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 —— 2,800円より
- ◆ フルーツパック —— 3,000円より
- ◆ 海苔 —— 1,000円より
- ◆ お菓子 —— 1,500円より
- ◆ お茶 —— 1,000円より

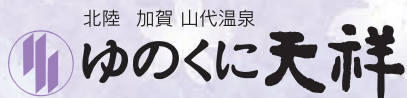
※消費税が別途かかります

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。



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・特定日のご利用は500円(税込)増しにて承ります。
- ◆ 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9,000円、7,000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。



※こちらの写真は4~9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 4,850円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節四種盛り
 - 一造里 海の幸
 - 一煮物 鯛台造り、甘海老、加賀地産野菜煮
 - 一鍋物 牛肉牛蒡巻、木の子、苺、春菊
 - 一蒸し物 天祥オリジナル 青梗菜包み焼売風 山菜塩
 - 一お浸ぎ 総料理長考案 赤米入 縄文蕎麦
 - 一香の物 三種盛り
 - 一味噌汁 味噌汁 蟹爪入り
 - 一水物 季節のデザート



※こちらの写真は4~9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 5,950円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節盛り
 - 一造里 三種盛り
 - 一火取り 牛肉牛蒡鍋、他野菜
 - 一蓋物 茶碗蒸し
 - 一油物 海老天婦羅、野菜
 - 一替鉢 天祥オリジナル 薬膳スープ 烏鶏湯
 - 一酢の物 津和井蟹
 - 一お浸ぎ 料理長こだわりの一品 赤米入 縄文蕎麦
 - 一香の物 三種盛り
 - 一留碗 吸い物
 - 一水物 真蒸、香味、口取り 加賀の食材をあしらった 季節のデザート



※こちらの写真は4~9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 7,000円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一先付 季節盛り
 - 一造里 五種盛り
 - 一油物 海老天婦羅、他野菜
 - 一蓋物 茶碗蒸し
 - 一火取り 牛肉牛蒡鍋
 - 一留碗 吸い物
 - 一水物 加賀の食材をあしらった 季節のデザート
 - 一替鉢 天祥オリジナル 薬膳スープ 烏鶏湯
 - 一酢の物 津和井蟹
 - 一お浸ぎ 料理長こだわりの一品 赤米入 縄文蕎麦
 - 一香の物 三種盛り
 - 一留碗 真蒸、香味、口取り 加賀の食材をあしらった 季節のデザート



※こちらの写真は4~6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 9,000円コース (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一献杯 季節の果汁フレッシュアップル
 - 一前菜 ゆのくに天祥オリジナル
 - 一造里 三種盛り
 - 一油物 地物野菜煮
 - 一蓋物 加賀越前煮
 - 一火取り 牛肉山菜鍋
 - 一留碗 赤出汁
 - 一水物 加賀の食材をあしらった 季節のデザート
 - 一強肴 牛肉山菜鍋
 - 一酢の物 鰯野菜、北密貝
 - 一香の物 金時菜、胡瓜
 - 一留碗 赤出汁
 - 一水物 三種類、順菜、粉山椒



※こちらの写真は4~9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 3,800円 (サービス料込 消費税込 入湯税別)

- 御献立
- 一主菜 ロールキャベツ、コンソメスープ
 - 一副菜 あしらい、鶏の唐揚げ、パイ包みスープ、ピラフ
 - 一水物 季節のデザート