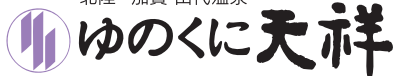


ご法要のご案内

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

参会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

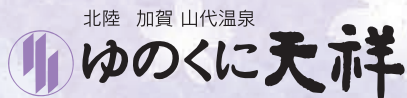
※消費税が別途かかります

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。



北陸 加賀 山代温泉

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9,200円、7,200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もございます。

【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。



会席料理 お一人様 **5,200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 鮎造り、甘海老、鳥賊 あしらひ
 - 一鍋物 加賀地産野菜煮
 - 一蒸し物 牛肉牛蒡巻
 - 一油物 木の子、葱、春菊
 - 一替鉢 天祥オリジナル 青梗菜包み焼売風山菜塩
 - 一酢の物 料理長こだわりの一品
 - 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



会席料理 お一人様 **6,200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 季節物
 - 一造里 三種盛り
 - 一火取り 鮎造り、甘海老、牛肉牛蒡鍋
 - 一蒸し物 茶碗蒸し、他野菜
 - 一油物 海老天婦羅、野菜
 - 一替鉢 天祥オリジナル 菜勝スーパ鳥鶏湯
 - 一酢の物 津和井蟹
 - 一香の物 料理長こだわりの一品
 - 一味噌汁 味噌汁 三種盛り
 - 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。

※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。



※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 **7,200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 季節物
 - 一造里 五種盛り
 - 一火取り 牛肉牛蒡鍋
 - 一蓋物 茶碗蒸し、海老天婦羅
 - 一酢の物 津和井蟹
 - 一香の物 料理長こだわりの一品
 - 一味噌汁 味噌汁 三種盛り
 - 一水物 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 **9,200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 季節の旬菜彩り盛り合せ
 - 一先吸い ゆのくに天祥オリジナル
 - 一造里 三種盛り
 - 一火取り 料理長こだわりの一品
 - 一蓋物 地野菜煮、加賀越前豆、五郎金時芋
 - 一酢の物 菜勝スーパ鳥鶏湯
 - 一香の物 牛肉山菜鍋
 - 一味噌汁 味噌汁 三種盛り
 - 一水物 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。

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 あしらひ、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