

企業や団体の「偲ぶ会」「お別れ会」



企業や団体の発展に尽くされた創業者や役員、社員の功績を称えるために、ご遺族と一体となり追悼する行事です。

各宗派に沿った祭壇の設営から、参会の方々のお出迎え、ご宿泊やお食事の手配、そしてお見送りまで、お客様のご意向をくんだ和やかに丁寧な進行を務めさせていただきます。お焼香、献花いづれも可能です。

よくあるご質問

- Q おつとめを自宅でした場合、食事だけでもホテルでできますか？
A ご法要後、ご希望の時間にお食事をご用意いたします。
- Q ホテルでおつとめができますか？
A ご家庭での法要は何かと大変です。ホテルで祭壇を設け、寺院様に読経(おつとめ)法要を行っていただけます。焼片付けもなくご家族の負担を和らげることができます。
- Q 祭壇はありますか？
A ホテルで各宗派に沿った基本的な祭壇セットをご用意しております。遺影・御位牌をご持参ください。(各宗派によってご持参品が異なります。)
- Q 車イスで参加できますか？
A ホテル内はバリアフリーです。車イス用トイレもございます。
- Q 焼香はできますか？
A ホテル指定の焼香、線香をご利用いただけます。
- Q お別れや偲ぶ会など、法宴はできますか？
A 企業や団体、個人様が主催されるお別れ会や偲ぶ会にご利用いただけます。

一般的な法要の流れ

7日目	初七日(しよなぬか)	親族・故人と親しかった方、葬儀でお世話になった方を招き、読経・焼香の後、会食をします。葬儀当日に行う場合もあります。
(7日毎に)	二七日(ふたなぬか)、三七日(みなぬか)、四七日(よなぬか)、五七日(ごなぬか)、六七日(むなぬか)	
49日目	七七日(なななぬか)、四十九日(しじゅうくにち)	遺族、親族、友人などを招き、読経・焼香・会食をします。この日を忌明けとするのが一般的です。
...	初盆・新盆(はつぼん・あらぼん)	
100日目	百景日(ひゃっかじち)	遺族だけで供養します。
満1年日	一周忌(いっしゅう忌)	親族を招き、故人を偲んで供養します。会食をしてお引香物を用意します。
満2年日	二周忌(にんかい忌)	
満6年日	七回忌(ななかい忌)	親族を招き、故人を偲んで供養します。会食をしてお引香物を用意します。次第に招く人を少なくしていきます。
...	十三回忌、十七回忌、二十三回忌、二十七回忌	
満32年日	三十三回忌	弔い上げとも言われます。

※上記は、宗派や地域によって、異なる場合がございます。

2〜3カ月前	会場、日程の決定 寺院様へ連絡
1〜2カ月前	おつとめ、会食などの会場手配と移動手段の確認
7〜21日前	招待客リストの作成(招待範囲を検討) 引き物、会食料理(仕出しやレストラン)の決定 御布施や御供え物の手配



無料往復送迎
バスサービス

会食をご利用のお客様に、28名様まで乗車可能な送迎バスを1台ご用意いたします。
※15名様のご利用より承ります。



ホテル・アゴラ大阪守口

570-0038 大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結
www.hotelagora-moriguchi.com

お問合せ・ご予約は、宴会予約係まで。
TEL:06-6994-1118
(受付時間/10:00~18:00)

ご法要プラン
MEMORIAL CEREMONY



在りし日の懐かしい思い出とともに 和やかなひとときを。

故人と縁の深い方々が集い、思い出を語り合うご法要。
大切だったあの人の心に残る笑顔に思いを馳せるお別れの会や懇話会。
大小さまざまな宴会場をご用意し、
皆様が懐かしさに包まれるご宴席を演出いたします。



ご宴会場

和洋折衷料理



ステーキやお造りも楽しめる人気のコースです。

1名様 ¥15,000

- 〔先付〕 季節の豆腐 季節の品六種盛り
- 〔吸物〕 季節の真鯛 人参 青味 柚子
- 〔造り〕 本鮎 他三種 あしらひ一式
- ・生ハムメロン カクテル仕立て
- ・オマール海老と帆立貝のポワレ
- ・アメリカン風味のブルブランソース
- ・お口直しのシャーベット
- ・国産牛フィレ内のポワレ
- ・フォワグラ添え マデラソース
- ・グリーンサラダ ・デザート
- ・コーヒー ・パン

※この他、1名様¥12,000のメニューもございます。

会席料理



あらたまった席にふさわしい伝統的な日本料理です。

1名様 ¥12,000

- 〔先付〕 季節の豆腐 生栗丹 海老 青味 山菜 旨味出汁
- 〔吸物〕 白身魚打ち 豆腐 青味 柚子
- 〔造り〕 本鮎 他二種盛り あしらひ一式
- 〔焼六寸〕 太刀魚八幡巻き さざえ岩焼き 季節の品 五種盛り
- 〔煮物〕 季節の鯛頭 野菜五種盛り
- 〔揚物〕 ふぐの唐揚げ 相時 青唐 レモン
- 〔御膳〕 赤出汁仕立て 〔蒸物〕 茶碗蒸し
- 〔食事〕 にぎり寿司 細巻き 〔甘味〕 栗物二種

※この他、1名様¥8,000、¥10,000、¥15,000のメニューもございます。

フランス料理



お箸でもお召し上がりいただけるフルコースです。

1名様 ¥12,000

- ・ノルウェーサーモンのタルタル仕立て アボカド添え
- ・オードブル盛り合わせ ・野菜のポタージュ
- ・オマール海老と鯛のポワレ アメリカンソース
- ・お口直しのシャーベット ・国産牛フィレ内のポワレ マデラソース
- ・野菜サラダ ・デザート ・コーヒー ・パン

※この他、1名様¥8,000、¥10,000、¥15,000のメニューもございます。

中国料理



フカヒレ、北京ダックも楽しめる人気のコースです。

1名様 ¥12,000

- ・前菜盛り合わせ ・フカヒレの姿蒸し込み ・北京ダック
- ・海の幸二種の塩味炒め ・白身魚の蒸し物 醤油風味ソース
- ・国産牛フィレ内のステーキ黒胡椒ソース
- ・海の幸入りあんかけチャーハン
- ・プリン ・胡麻団子

※この他、1名様¥8,000、¥10,000、¥15,000のメニューもございます。

和奏フレンチプレミアム



和と西洋のエッセンスを融合、伝統と気品を感じられるモダンスタイル。

1名様 ¥20,000

- ・フォワグラの西京味噌漬け パートブリック包み焼き フルーツ添え
- ・活けオマール海老の香草風味 野菜のピクルス 大葉のソース
- ・鯛のマリネ 青味野菜と大根煮 コンソメジュレを添えて
- ・かぶらのすり流し 帆立貝の炙り ・平日の真身煎焼き パルサミコのソース
- ・フルーツシャーベット
- ・国産牛フィレ内のグリル 野菜のロースト トリュフのソース
- ・メロン ・抹茶のデザート パニラアイスクリーム ・小菓子 ・コーヒー ・パン

※料金には、お料理、会場料(2時間)、サービス料・消費税が含まれております。 ※食材の仕入れ状況により、料理内容の一部が変更になる場合がございます。 ※ドリンクの料金は別途いただいております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※写真はイメージです。

祭壇セットプラン ¥58,000 おつとめ用祭壇セットをご用意しております。

プランに含まれるもの

- 法要室料
- 祭壇
- 写真立て
- 焼香
- おりん
- 線香
- ろうそく
- 祭壇装花



オプション 法要を厳かに演出する、オプション商品もご用意しております。

 租供養 ¥1,080~	 お供え果物 ¥16,200	 お供え餅 ¥140~	 僧侶控室 ¥11,000~	 お茶菓子 ¥880
 障子 ¥3,600	 お子様料理 ¥3,700	 お飲物 ¥560~ 飲み放題 ¥2,000~	 卓上装花 ¥2,200~	 集合写真 ¥17,500