

Memorial Ceremony

法要会食プラン

節目を紡ぐ大切なシーンを、
ホテルスタッフが心をこめておもてないたします。

和・洋・中のレストランから
ご利用シーンに応じてお選びください。

〈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	百箇日(ひゃっかにち)	遺族だけで供養します。
満1年目	一周忌(いっしゅうき)	親族を招き、故人を偲んで供養します。会食をしてお引き物を用意します。
満2年目	三回忌(さんかいき)	
満6年目	七回忌(ななかいき)	親族を招き、故人を偲んで供養します。会食をしてお引き物を用意します。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年目	三十三回忌	弔い上げとも言われます。

※上記は、宗教や地域によって、異なる場合がございます。

無料送迎バスをご用意

マイクロバス1台(28人乗り)にて往復送迎いたします。



送迎可能エリア

守口市、門真市、寝屋川市、
枚方市、交野市、八幡市、
摂津市、高槻市、茨木市、
大東市、四条畷市、旭区、
都島区、城東区

※12名様より承ります。



お問合せ/ご予約

レストラン予約係(受付時間 9:00~19:00)

TEL:06-6994-1185

WEB予約(24時間OK)は右記QRより >>>



ホテル アゴラ 大阪守口

〒570-0038 大阪府守口市河原町10-5

TEL:06-6994-1111 FAX:06-6994-1100

E-mail: info.moriguchi@agora.jp

www.hotelagora-moriguchi.com



お客様の安全安心のために、感染症予防対策を徹底しております

Agora Hotel Alliance | www.agora.jp

アゴラ 東京銀座 | アゴラプレイス 東京浅草 | TSUKI 東京 | 伊豆今井浜温泉 今井荘
アゴラ 京都四条 | アゴラ 京都烏丸 | ホテルアゴラリーゼンシー 大阪堺
ホテルアゴラ 大阪守口 | アゴラプレイス 大阪難波 | アゴラ福岡山の上ホテル&スパ

レストラン 法要会食プラン



HOTEL
AGORA
OSAKA MORIGUCHI



4F **こよみ** 日本料理 小よみ

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 67席(禁煙)
個室 3室 / ●掘りごたつ式座敷:
松の間 6~20名様 / 竹の間 4~6名様
●テーブル個室:10~20名様



おもろ **想会席**

¥10,500

前菜:七種盛り
吸物:季節の真薯
造里:四種盛り あしらひ一式
煮物:季節の饅頭
焼物:鮑の踊り焼き 檸檬
揚物:海老天ぶら 野菜三種
酢物:鰻ざく
留椀:赤出汁仕立て
食事:ちらし寿司
甘味:果物

しのぶ **偲会席**

¥13,500

前菜:七種盛り
吸物:季節の真薯
造里:四種盛り あしらひ一式
煮物:季節の饅頭
焼物:和牛陶板焼き
揚物:河豚天ぶら 野菜三種
酢物:鮑黄身酢掛け
留椀:赤出汁仕立て
食事:ちらし寿司
甘味:果物

1F **麗花** 中国料理 麗花

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 77席(禁煙)
個室 3室 / ●梨花:4~7名様
●杏花:8~12名様
●柚花:4~24名様



こうが **黄河**

¥10,500

・前菜盛り合わせ
・フカヒレの姿煮込み
・北京ダック
・海老と帆立貝柱の塩味炒め
・ロブスターの蒸し物
豆鼓ソース
・じっくり煮込んだ豚の角煮
・蓮の葉ちまき
・デザート 菓子

こくりゅうこう **黒龍江**

¥13,500

・前菜盛り合わせ
・フカヒレの姿煮込み
・北京ダック
・ロブスターのネギ生姜炒め
・国産牛フィレ肉の黒胡椒ソース
・鮑のオイスターソース煮込み
・蓮の葉ちまき
・麗花デザート 中国菓子

12F **Sizzling** ダイニング&バー シズリング

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
※土、日、祝日は11:00より

ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)

席数 114席(禁煙)
個室 1室 / 6~14名様



メモリー **Memory**

¥10,500

・食前の小さなオードブル
・季節の冷野菜
・季節の温野菜
・季節のお魚料理
・お口休めのグラニテ
・国産黒毛和牛サーロインのグリエ
季節の温野菜を添えて
・季節のデザート
・コーヒー または 紅茶
・パン

ノスタルジア **Nostalgia**

¥13,500

・食前の小さなオードブル
・季節の冷野菜 キャビア添え
・フォウグラのソテー
・活け鮑と帆立貝のポワレ
シズリングスタイル
・お口休めのグラニテ
・国産黒毛和牛フィレ肉のグリエ
季節の温野菜を添えて
・季節のデザート
・コーヒー または 紅茶
・パン

故人様を偲ぶ特別料理 **陰膳** ¥3,300より

◎どのレストランでも
ご注文いただけます。

故人様の思い出やお好みをお伺いし、ご用意いたします。 ※陰膳に添えるお飲み物は無料



飲み放題プラン ¥2,400

それぞれのお料理とご一緒に
飲み放題プランもご用意しております。



※料金には、サービス料金(10%)、消費税が含まれております。※2名様より承ります。※2日前までにご予約ください。人数の変更は前日まで承ります。※仕入状況により、内容の一部が変更になる場合がございます。
※特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※店舗の都合により、ご利用いただけない日がございます。※写真はイメージです。