



## ご法要会食プラン

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偲ぶ会。  
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

お問合せ/ご予約 >> ご予約は、宴会予約まで  
**TEL:06-6994-1118**

ご宴会  
お問合せフォーム >>



### ホテル アゴラ 大阪守口

〒570-0038 大阪府守口市河原町10-5 [京阪本線 守口市駅直結]  
TEL:06-6994-1111 FAX:06-6994-1100  
E-mail:info.moriguchi@agora.jp  
[www.hotelagora-moriguchi.com](http://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



# ご法要会食プラン

ステーキやお造りも楽しめる人気のコース



## ●和洋折衷料理 1名様 ¥16,000

- [先付] 季節の豆腐 季節の品六種盛り
- [吸物] 季節の真薯 人参 青味 柚子
- [造里] 本鮪 他三種 あしらいい式
- ・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  
アメリカヌ風味のブルブランソース
- ・お口直しのシャーベット
- ・国産和牛フィレ肉のポワレ 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¥13,000のメニューもございます。

あらたまった席にふさわしい伝統的な日本料理



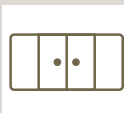
## ●会席料理 1名様 ¥13,000

- [先付] 季節の豆腐 生雲丹 海老 青味 山葵 旨味出汁
- [吸物] 白身魚葛打ち 豆腐 青味 柚子
- [造里] 本鮪 他二種盛り あしらいい式
- [焼八寸] 太刀魚八幡巻き さざえ壺焼き 季節の品 五種盛り
- [煮物] 季節の饅頭 野菜五種盛り
- [揚物] ふぐの唐揚げ 椎茸 青唐 レモン
- [留碗] 赤出汁仕立て [蒸物] 茶碗蒸し
- [食事] にぎり寿司 細巻き [甘味] 果物二種

※この他、1名様 ¥9,000、¥11,000、¥16,000のメニューもございます。

## 祭壇セットプラン ¥60,000 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



プラン内 祭壇装花



プラン追加 ¥16,500

※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きます。



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。



### お箸でもお召し上がりいただけるフルコース

#### ●フランス料理 1名様 ¥13,000

- ・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 ・野菜のポターージュ
- ・オマール海老と鯛のポワレ アメリケーヌソース
- ・お口直しのシャーベット ・国産牛フィレ肉のポワレ 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 ¥9,000、¥11,000、¥16,000のメニューもございます。



### フカヒレ、北京ダックも楽しめる人気のコース

#### ●中国料理 1名様 ¥13,000

- ・前菜盛り合わせ ・フカヒレの姿煮込み ・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
- ・国産牛フィレ肉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 ¥9,000、¥11,000、¥16,000のメニューもございます。



### 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

#### ●和奏フレンチプレミアム 1名様 ¥21,000

- ・パテ・ド・カンパーニュ バルサミコクリームソース
- ・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
- ・鮑のマリネ 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 ・平目の黄身酢焼き バルサミコのソース
- ・フルーツシャーベット
- ・国産和牛フィレ肉のグリル 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 バニラアイスクリーム ・小菓子 ・コーヒー ・パン

### 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。



粗供養 ¥1,080～



お供え果物 ¥16,200



お供え餅 1個¥140  
(15個以上)



僧侶控室 ¥11,000～



お茶菓子 ¥880



陰膳 ¥3,800



お子様料理 ¥3,700



お飲物 ¥560～  
飲み放題 ¥2,000～



卓上装花 ¥4,400



集合写真 ¥45,000  
(30名様まで)

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。

[2023年8月現在]

## 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で滞りない進行を務めさせていただきます。お焼香、献花いずれも可能です。

## 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、ご希望のお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。後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(ひゃっかになち)	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台をご用意いたします。

※15名様のご利用より承ります。※ご自宅からホテルまで送迎いたします。

