

# 五島軒の法事プラン

ご法要は故人を偲び  
故人のいのちを永遠に  
伝えあう大切な場。  
五島軒では  
大・中・小各種のお部屋と、  
洋食・和洋食のコースを  
ご用意して、お待ちしております。



- ◆スモークサーモンキャビア添え ◆スイートコーンポタージュ
- ◆鮮魚のレギューム入りブルブランソース
- ◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風 ◆本日のデザート
- ◆メロン ◆珈琲 ◆パン

洋食プラン《大三坂セミコース》  
料理8品 ¥6,000  
(税・サービス料別)

- ◆大海老冷製トリュフ飾りシャンティソース ◆コンソメスープ タピオカ
- ◆海の幸白ワイン蒸し イクラキャビアソース
- ◆合鴨ロースオレンジソース煮 ◆レモンシャーベット
- ◆道産牛フィレ肉のポワレディジョン風 ◆本日のデザート
- ◆メロン ◆珈琲 ◆パン

洋食プラン《五島軒フルコース》  
料理10品 ¥10,000  
(税・サービス料別)



- ◆刺身5点盛り合わせ ◆クラムチャウダー
- ◆鯛と北寄貝のムニエル ヴァンプランソース イクラを添えて
- ◆道産牛フィレ肉のグリル マスタードソース 温野菜を添えて
- ◆茶碗蒸し ◆お寿司3貫盛 ◆本日のデザート ◆珈琲

和洋食プラン《青柳》  
料理8品 ¥10,000  
(税・サービス料別)

- ◆刺身3点盛り合わせ ◆スイートコーンポタージュ
- ◆平目と帆立貝のワイン蒸し クリームソース香草風味
- ◆道産牛フィレ肉のポワレ マッシュルームソース 温野菜を添えて
- ◆お寿司3貫盛 ◆本日のデザート ◆珈琲

和洋食プラン《弥生》  
料理7品 ¥6,000  
(税・サービス料別)

※季節・仕入れ状況により、メニューを変更する場合がございます。※部屋代お一人様300円(税・サービス料10%)が加算されます。



函館五島軒  
since 1879

函館市末広町4-5 [営業時間/11:30~20:30]

お電話でのご予約・お問い合わせは  
0138-23-1106

## ご法要の準備から当日まで

3ヶ月前

葬儀の時、お世話になったお寺へ連絡をして日取りを決めます。故人の命日か、それより前の日で招待客が集まりやすい日を選びます。  
招待客の人数に合わせた会場を予約します。

2ヶ月前

法要の日時が決まったら、故人にゆかりのある人を中心にご案内します。

1ヶ月前

お料理、引出物等を手配します。

1週間前

出欠の返事を整理し、料理人数、席順、引出物の数などを確認します。

当日

お客様に当日ご用意いただくもの。

- ・ご遺影
- ・お位牌
- ・過去帳
- ・法名軸

## ご法要当日の流れ

### 〈ご法要〉

参列者着席  
↓  
僧侶ご入場  
↓  
読経  
↓  
焼香  
↓  
僧侶見送り

### 〈ご会食〉

参列者着席  
↓  
施主挨拶  
↓  
ご会食  
↓  
参列者見送り

## お供え物のご案内

### お供え物・装花料金

- さん餅 5,580円(税別)より
- 装花 5,000円(税別)より
- 積団子 2,000円(税別)
- お供え 3,100円(税別)
- お結束 2,480円(税別)



案内状・引出物等ご相談を承ります。

## ギフトセットのご案内

老舗レストランのおもてなしの心が詰まった厳選グルメギフトセット。



### ブーケ

五島軒の伝統のある焼き菓子を詰め合わせたギフトセットです。

- 4個入 ¥2,270 (税込)
- 6個入 ¥3,350 (税込)
- 9個入 ¥4,970 (税込)



### 五島軒缶詰セット

GKT-305

人気の定番カレーに  
パンペキンポターージュを添えて。

¥3,240 (税込)

ご希望に合わせた熨斗を作成いたします

商品は一例です。その他商品につきましては専用のパンフレットがございますのでお問合せ下さい。  
レジ袋有料化にともない、袋・手揚げ紙袋につきましては別途、袋代を頂戴いたします。



函館五島軒

since 1879