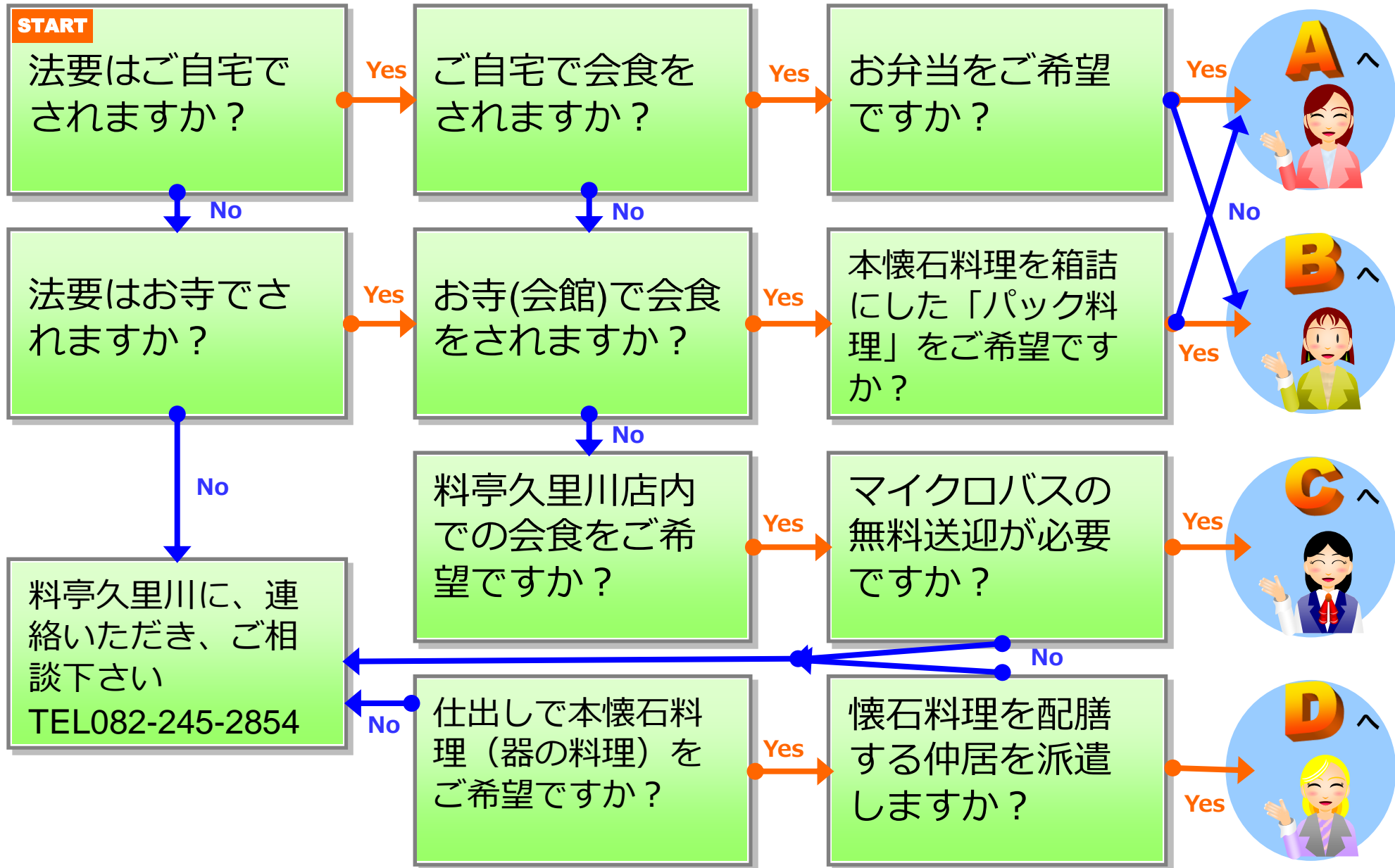


# あなたの法事の会食は何タイプ？結果は次ページへ



## A

### 「お弁当」での会食

仕出しで、お手軽に行える会食です。  
種類は「折詰弁当」と「幕の内弁当」があります。  
折詰弁当は下段が「寿司」上段が「おかず」の二段折。幕の内は基本的には白飯ですがプラス130円で寿司に変更可能。  
配達場所と時間はご相談に応じます。  
配達前日21:00まで数の変更が可能です。



## B

### 「パック料理」での会食

仕出しで、一般的に行われる会食です。  
「パック料理」という懐石料理の箱詰タイプ。  
本懐石料理と違い、配膳の手間がいりませんので、法要終了後すぐに食事を行うことができます。  
汁物（吸物、茶わん蒸し、茶そば）は別売です。高足のお膳の貸出（無料）もいたします。



## C

### 料亭久里川店内での会食

ご来店いただき、店内で料理を召し上がっていただく法要で一般的な会食。  
本懐石料理を当店の仲居が配膳し、すべてのお世話をします。  
全部屋、個室で椅子席対応。  
店内はエレベータを完備し、マイクロバスの無料送迎もごございます。部屋代無料。  
サービス料10%申し受けます。  
当店で茶の子や招待状の準備も可能。



## D

### 仕出しで「本懐石料理」の会食

どうしても「自宅（会館）で本懐石料理の会食をしたい」と言われる方に「仲居の派遣」がごございます。  
本懐石料理をお選びいただき、現地に仲居を派遣して配膳から片付けまでを行います。仲居一人10,000円（税込）。目安はお客様10人に対して仲居1人です。

