

法事・法要プラン

Nagasaki Aguri Hill Kougen Hotel Presents

緑豊かな自然に包まれた空間と、地元の旬の食材を使った本格的な料理、
そして心を込めたおもてなし。大切な人たちと特別なひとときをこゆつくりお過ごしください。



法事・法要プラン

〈お一人様／お料理込の料金〉

5,000円^{税込}プラン

6,000円^{税込}プラン

7,000円^{税込}プラン

おしながき 7,000円プラン

- 小鉢 胡麻豆腐天塩雲丹 生湯葉生カラスミ掛け
白身魚豆腐二見味噌焼 天使の海老袱紗焼
粟麩田楽 流し物 甘味物 酢取りみょうが
季節のスティックサラダいろいろ
- 冷菜 平日薄引 ヒラス カジキ 烏賊 あしらいー式
- 身物 白身エスカベッシュ 鱈揚げ
鯨ベーコン 蛇腹胡瓜 若芽 菜味
- 吸物 甘鯛吉野白味噌仕立て
- 煮物 鱈豆腐けんちん 野菜物いろいろ三種 青味
- 洋皿 ドーバーソールとトマトのミルフィーユ仕立て
- 肴 USローストビーフ 季節野菜
- 御飯 白飯 香の物
- 汁物 赤出汁
- デザート 季節のフルーツとデザート

おしながき 6,000円プラン

- 先付 ゴマ豆腐天塩ウニ 生湯葉生からすみ掛け
- 前菜 銀鯉けんちん味噌焼き 天使の海老袱紗焼
粟麩田楽 流し物 甘味物 酢取りみょうが
- 冷菜 ホリトアスパラサーモンソース掛け 白身魚エスカベッシュキャビア乗せ
甘エビと野菜のゼリー寄せサワークリーム掛け 自家製ピクルス
- 身物 平日薄引き ヒラス カジキ 芽物一式
- 味噌碗 甘鯛吉野 白味噌仕立て
- 煮物 鱈豆腐信蒸 野菜物 青味
- 洋皿 ドーバーソールとトマトのミルフィーユ 野菜物
- 止め肴 USローストビーフ 季節のあしらい
- 御飯 白飯 香の物
- 止め碗 赤出汁
- デザート 季節のフルーツとデザート

◆会場は 和室 または イス・テーブル(洋室) どちらかお選びいただけます。 ◆ご要望に応じてプランの内容は変更することができますのでご相談ください。

プラン特典

送迎バス無料 (15名様以上) ご自宅・お寺・墓間・ホテルのご移動もお申し付けください。

祭壇・御焼香・装花・引物等ご相談承ります。

あぐりの湯展望大浴場 当日ご利用無料

宿泊をご利用のお客様 宿泊料金10%割引

あぐりの湯

営業時間

10:30 - 22:00 (受付 21:00まで)

※営業時間は時期によって変更する場合がございます。



事前
予約制

長崎市／諫早市／大村市／佐世保市
※有料道路使用料は別途頂戴致します。

◆季節によりお料理・器等が変更になる場合がございます。 ◆価格にはサービス料・消費税が含まれております。 ※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

〒851-1123 長崎市四杖町2671-1

tel.095-841-1111 fax.095-841-1113

<http://www.gr-agri.jp>

長崎あぐりの丘高原ホテル 検索



長崎あぐりの丘
高原ホテル