

宅配エリア

- 料理・祭壇・棺
- 祭壇・棺

宅配対応 マークが付いている商品は宅配できます。

株式会社 **117メンバーズ** 本社/姫路市古二階町63 ☎(079)224-5355

終活相談所

117 ふれあいサロン



姫路市豊沢町178 ☎(079)284-5500

117プラザ



加古川市尾上町旭3丁目50 ☎(079)426-0126
和歌山市湊38番地1 ☎(073)436-6117

この印刷物は一般社団法人 全日本冠婚葬祭互助協会の監修済みです(監修番号5-04159)



117プラン 役務サービス一部利用のご案内

(掲載役務提供期間2020年11月1日~2021年10月31日)



株式会社 **117メンバーズ**
経済産業大臣許可互第5002号

人生の大切な場面を心のこもった
温もりのあるサービスで彩ります。



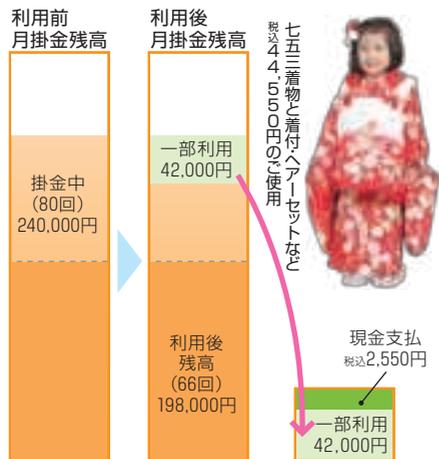
117プランの一部利用で 心豊かな暮らしをバックアップ

ウエディングやフューネラルの儀式はもちろん、七五三や成人式などの人生の節目に、
117プランはさまざまな暮らしのシーンでお役に立ちます。

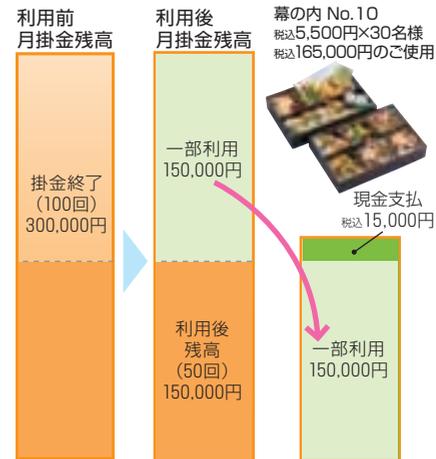
役務サービスのご利用時に 117プランの月掛金を一部ご使用いただけます。

30万円コース（3,000円×100回）での一部利用例

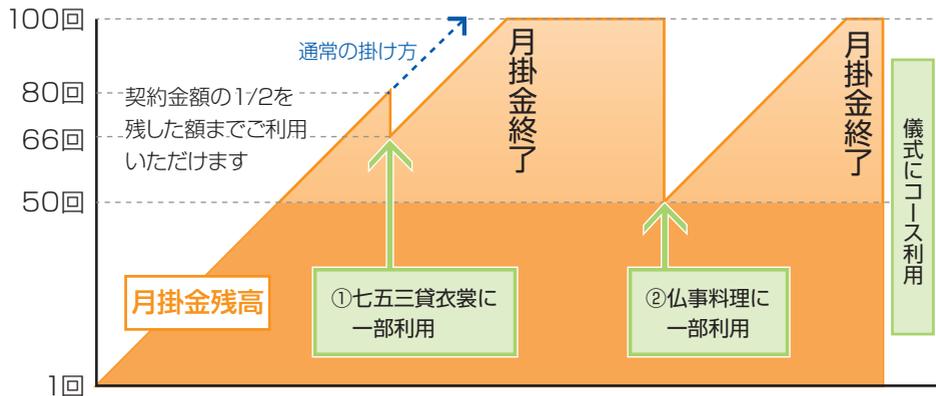
①七五三着物と着付・ヘアセット



②仏事料理に一部利用



一部利用した場合の月掛金例



役務サービス一部利用のご案内

冠婚葬祭及び第三役務での月掛金コース利用のほか、所定の条件を満たされた場合には月掛金残高の一部を使用して、当冊子に掲載されている役務サービスをご利用いただけます。
対象コース(2011年11月1日以降発売分)加入者様は、下記のご利用方法をご確認のうえ、当社提供施設までお申し込みください。

ご利用の手順



ご利用方法

- **お申込**
ご利用希望の際には、加入者証を提示の上利用申込書にご記入いただけます。
 - **ご利用範囲**
加入者及び加入者の登録された家族がご利用いただけます。
なお、登録された家族のご利用に際しては、加入者からの請求が必要となります。
また、ご利用される方の本人確認書類のご提示をいただく場合があります。
 - **ご利用単位**
契約コースの月掛金金額単位でのご利用となります。
またご使用される月掛金金額が利用代金に満たない場合は、その差額は現金にてお支払いいただけます。
 - **利用可能金額**
月掛金残高より契約金額の1/2を減じた額までの範囲でご利用になれます。
ご利用代金を超えての掛金のご使用はできません。
 - **ご使用の口数**
加入者1人について、冠婚葬祭又は第三役務1機会につき1口のみのご利用とします。
 - **ご利用の回数**
ご利用条件を満たされると何回でもご利用になれます。
 - **掲載役務提供期間**
2020年11月1日～2021年10月31日(1年ごとに更新いたします。)
期間が経過しても新しいパンフレットが届かない場合は、当社までご請求ください。
 - **ご注意**
 - ・ご利用代金にご使用された金額分の月掛金残高(回数)は、その時点で減少し、契約金額までの月掛金支払い期間はその使用額に応じて延長されます。
 - ・ご利用の際は事前にお申し込みください。申込期限は各ページに掲載しております。
 - ・**宅配対応** 宅配対応マークが付いている商品は配達エリア内で宅配が可能です。宅配エリアは裏表紙をご覧ください。
 - ・掲載している税込表示は、軽減税率適用品目については8%、その他は10%で表示しております。ただし、消費税率が変更された場合、利用された時の消費税率でお預かりいたします。
- ・9、11ページの★は、2019年11月1日以降の契約コースの対象となります。

パーティ料理



オードブル 税込6,600円・30名様用

お宮参り、七五三、ご婚約、結婚報告会、長寿祝い等にご利用ください。



・写真は一例です。施設によって内容が異なります。
・季節や仕入れ等によりお料理の内容を同等のものに変更させて頂く場合があります。

オードブル 10名様から サービス料10%を頂きます。

お一人様 **6,000円** (税込 6,600円)

メニュー内容
【コールド】
スモークサーモンの香草風味 レモンを添えて/トマトとモッツァレラチーズ オニオンと松の実 ソースピストウー/マグロのカルパッチョ サラダ水菜とクルトン添え シーザソース/豚肉の冷製しゃぶしゃぶ 胡麻ソース/旬の魚のマリネ/コンソメロワイアル なめごと鶏のささ身添え/パーティサンドウィッチ/生ハムとパパイヤとグリッシーニ パルメジャーノレジャーノを添えて/ワンカップポテトサラダ

【ホット】
ポテトニョッキとソーセージ ブルーチーズソース/イタリアンオムレツ トマトソース/白身魚のフライ タルタルソース/大平目のブランケット/海老のリガトーニ ポモドローソース/ローストビーフ ハッシュドポテト添え/鶏肉のオープン焼き カリフラワーとキャベツのフリカッセ添え/キッシュロレーヌ/サーモンとキノコのデューセルパイ包み焼き/サフランピラパ地中海風/ラザニア シンリア風/

【デザート】
フルーツ盛り合せ/
ラヴィーナ・メゾン特製デザート盛り合せ

お一人様 **5,000円** (税込 5,500円)

メニュー内容
【コールド】
スモークサーモンの香草風味 レモンを添えて/トマトとモッツァレラチーズ オニオンと松の実 ソースピストウー/マグロのカルパッチョ サラダ水菜とクルトン添え シーザソース/旬の魚のマリネ/コンソメロワイアル なめごと鶏のささ身添え/パーティサンドウィッチ/生ハムとパパイヤとグリッシーニ パルメジャーノレジャーノを添えて/ワンカップポテトサラダ

【ホット】
ポテトニョッキとソーセージ ブルーチーズソース/イタリアンオムレツ トマトソース/白身魚のフライ タルタルソース/海老のリガトーニ ポモドローソース/ローストビーフ ハッシュドポテト添え/鶏肉のオープン焼き カリフラワーとキャベツのフリカッセ添え/キッシュロレーヌ/サフランピラパ地中海風/ラザニア シンリア風

【デザート】
フルーツ盛り合せ/
ラヴィーナ・メゾン特製デザート盛り合せ

お一人様 **4,000円** (税込 4,400円)

メニュー内容
【コールド】
スモークサーモンの香草風味 レモンを添えて/
マグロのカルパッチョ サラダ水菜とクルトン添え シーザソース/
旬の魚のマリネ/
コンソメロワイアル なめごと鶏のささ身添え/
パーティサンドウィッチ/
ワンカップポテトサラダ

【ホット】
ポテトニョッキとソーセージ ブルーチーズソース/イタリアンオムレツ トマトソース/白身魚のフライ タルタルソース/海老のリガトーニ ポモドローソース/ローストビーフ ハッシュドポテト添え/鶏肉のオープン焼き カリフラワーとキャベツのフリカッセ添え/キッシュロレーヌ/サフランピラパ地中海風/ラザニア シンリア風

【デザート】
フルーツ盛り合せ/
ラヴィーナ・メゾン特製デザート盛り合せ

パーティ料理のお申込期限

ご利用の7日前までにお申込みください。

パーティ料理の提供部門

ラヴィーナ&メゾン (料理は各式場内での提供に限ります。)

お祝い膳

大切なお祝いの御席に、趣きのある会席膳をご利用ください。

会席 No.58

お一人様 **6,000円** (税込 6,600円)

宅配対応

サービス料10%を頂きます。

メニュー
【前菜】かご盛り
猪口 春 蛸烏賊酢味噌和え
夏 冬瓜と貝柱の冷やし餡を掛けて
秋 茄子の揚げたし小海老を添えて
冬 蕪と鯖のマリネ
小皿盛り 里芋柚子味噌、小芋、海老、あなご八幡巻き、おくら、鴨の味噌漬
【御造り】鯛皮霜降りまぐろ・烏賊・勘八・ぼたん海老
【焼物】季節のすまし仕立て
春 筍清汁
夏 わかめと木の芽の清汁
秋 茸の清汁
冬 鯖のみぞれ仕立て
【焼物】鯛のけんちん焼き、季節の野菜を添えて
【蒸物】季節の蒸し物
春 うすい豆の餡
夏 鰯のだし巻き 山椒添え
秋 栗と百合根
冬 蕪蒸し
【揚物】海老と季節の野菜でんぶら三種取り合わせ、天だしと卸し
【酢物】帆立貝とホッキ貝、季節のあしらい
【鍋物】牛肉のすき焼き鍋、温泉たまごを添えて
【御飯物】にぎり寿司5種、盛り合わせ
【水物】季節のフルーツ取り合わせ
コーヒー 又は 紅茶



会席 No.57

お一人様 **5,000円** (税込 5,500円)

宅配対応

サービス料10%を頂きます。



メニュー
【前菜】かご盛り
猪口 春 蛸烏賊酢味噌和え
夏 冬瓜と貝柱の冷やし餡を掛けて
秋 茄子の揚げたし小海老を添えて
冬 蕪と鯖のマリネ
小皿盛り 里芋柚子味噌、小芋、海老、あなご八幡巻き、おくら、鴨の味噌漬
【御造り】勘八・鯛・サーモン・烏賊・甘海老
【焼物】季節のすまし仕立て
春 筍清汁
夏 わかめと木の芽の清汁
秋 茸の清汁
冬 鯖のみぞれ仕立て
【焼物】鯖の柚子風味焼き、季節のあしらいを添えて
【蒸物】季節の蒸し物
春 うすい豆の餡
夏 鰯のだし巻き 山椒添え
秋 栗と百合根
冬 蕪蒸し
【揚物】海老と季節の野菜でんぶら三種取り合わせ、天だしと卸し
【酢物】帆立貝とホッキ貝、季節のあしらい
【鍋物】鯛のしゃぶしゃぶ、ボンズを添えて
【御飯物】にぎり寿司3種と、細巻き盛り合わせ
【水物】季節のフルーツ取り合わせ
コーヒー 又は 紅茶



会席 No.56

お一人様 **4,000円** (税込 4,400円)

宅配対応

サービス料10%を頂きます。

メニュー
【先付け】
春 蛸烏賊酢味噌和え
夏 冬瓜と貝柱の冷やし餡を掛けて
秋 茄子の揚げたし小海老を添えて
冬 蕪と鯖のマリネ
【御造り】鯛・勘八・烏賊・あしらい一式
【焼物】季節のすまし仕立て
春 筍清汁
夏 わかめと木の芽の清汁
秋 茸の清汁
冬 鯖のみぞれ仕立て
【焼物】かざこの木の芽焼き、季節のあしらいを添えて
【蒸物】季節の蒸し物
春 うすい豆の餡
夏 鰯のだし巻き 山椒添え
秋 栗と百合根
冬 蕪蒸し
【揚物】海老と季節の野菜でんぶら三種取り合わせ、天だしと卸し
【酢物】帆立貝とホッキ貝、季節のあしらい
【御飯物】太巻き、細巻き、盛り合わせ
【水物】季節のフルーツ取り合わせ
コーヒー 又は 紅茶

お祝い膳のお申込期限

ご利用の7日前までにお申込みください。

お祝い膳の提供部門

ラヴィーナ&メゾン

宅配対応について

ご自宅・ご指定の場所への配達も承ります。

(弊社施設以外でご利用される場合は、1配達先につき3万円以上のご注文で対応させていただきます。)
尚、その際はお客様に配達をお願いいたしますので、サービス料10%は頂きません。また、軽減税率の対象となります。

衣裳レンタル (ドレス・タキシードお子様用)

結婚式やパーティで小さな淑女、紳士を演出するドレス&タキシード

写真は
税込11,000円です。



写真は
各税込11,000円です。

タキシード
(3歳~9歳)

6,000円~
10,000円

(税込 6,600円~11,000円)

上着・カッターシャツ・
ネクタイ・ズボン

下記にも
ご利用いただけます。

靴 レンタル……………1,000円
(税込1,100円)

ドレス
(3歳~9歳)
5,000円~
25,000円

(税込 5,500円~27,500円)

ドレスのみ

衣裳レンタル (七五三)

七五三着物(女の子)
10,000円~25,000円
(税込 11,000円~27,500円)

着物・長襦袢・帯・帯揚げ・帯バ・草履・
バッグ・髪飾り・しごき・筥迫・末広

写真は
税込27,500円です。



七五三着物(男の子)
10,000円~
25,000円
(税込 11,000円~27,500円)

羽織・袴・着物・長襦袢・羽織紐・
角帯・末広・草履・懐剣



写真は
税込22,000円です。

下記にもご利用いただけます。

着付料……………2,000円 (税込2,200円)
ヘアセット(女の子)……………3,500円 (税込3,850円)
足袋……………700円 (税込770円)

衣裳レンタル(お宮参り)



写真は税込11,000円です。

お宮参り着物
5,000円~
15,000円
(税込 5,500円~16,500円)

男女 初着・帽子・お守り袋
よだれ掛け(男女)
※男児の着物もご用意しております。

衣裳レンタル(成人式)

一生に一度の成人式。
華やかで色あざやかな振袖、凜とした紋付き袴で
あたらしい自分を発見しませんか。



成人式紋付き袴
(黒)
30,000円
(税込 33,000円)

羽織・袴・着物・長襦袢・羽織紐・腰紐(2本)・角帯・
末広・草履 ※シンデレラのみ提供

下記にもご利用いただけます。

着付料……………5,000円 (税込5,500円)
足袋(~28cm)……………2,000円 (税込2,200円)
(28.5~29cm)……………2,200円 (税込2,420円)
(29.5cm~)……………2,900円 (税込3,190円)



写真は
税込220,000円です。

振袖
50,000円~200,000円
(税込 55,000円~220,000円)

着物・長襦袢・帯・帯揚げ・帯バ

下記にもご利用いただけます。

着付料……………5,000円 (税込5,500円)
ヘアセット……………5,000円 (税込5,500円)
草履・バッグセット レンタル……………5,000円 (税込5,500円)
ショール レンタル……………5,000円 (税込5,500円)
足袋……………2,000円 (税込2,200円)

衣裳レンタルのお申込期限 ご利用の7日前までにお申込みください。(貸出期間:2泊3日)

衣裳レンタルの提供部門 ラヴィーナ&メゾン・シンデレラ

衣裳レンタル

記念写真・花束



結婚式やお祝いのパーティにご利用いただけます。

留袖
10,000円～
50,000円

(税込 11,000円～55,000円)

着物・長襦袢・帯・帯揚・帯バ

写真の留袖は税込55,000円です。



お慶びのお席にふさわしい品格を備えたモーニングをご用意。

モーニング
(ジェントリーコート)
27,000円

(税込 29,700円)

上着・ネクタイ・ベスト・ズボン・ウイングシャツ・手袋・チーフ・ハンカチ・靴下・アームバンド

下記にもご利用いただけます。

着付料	5,000円	(税込5,500円)
足袋	2,000円	(税込2,200円)
末広	1,000円	(税込1,100円)
草履・バッグセット <small>〔レンタル〕</small>	5,000円	(税込5,500円)

下記にもご利用いただけます。

ウイングシャツ	10,000円	(税込11,000円)
手袋	500円	(税込550円)
チーフ	150円	(税込165円)
ハンカチ	191円	(税込210円)
くつ下	800円	(税込880円)

お宮参り・七五三・入学式・卒業式にご利用いただけます。



訪問着
10,000円～
40,000円

(税込 11,000円～44,000円)

着物・長襦袢・帯・帯揚・帯バ

※写真は税込27,500円です

下記にもご利用いただけます。

着付料	5,000円	(税込5,500円)
足袋	2,000円	(税込2,200円)
末広	1,000円	(税込1,100円)
草履・バッグセット <small>〔レンタル〕</small>	5,000円	(税込5,500円)

記念すべき卒業式にご利用ください。



小振袖袴セット
30,000円～
40,000円

(税込 33,000円～44,000円)

小振袖(着物)・袴・長襦袢・半幅帯

※写真は税込44,000円です。

下記にもご利用いただけます。

着付料	5,000円	(税込5,500円)
足袋	2,000円	(税込2,200円)
草履・バッグセット <small>〔レンタル〕</small>	5,000円	(税込5,500円)

お宮参り・七五三・成人式…
長寿の祝いなど人生の節目を写真に残しませんか。



1ポーズ 13,000円

(税込 14,300円)

台紙仕上げ 写真サイズ23cm×17cm



2ポーズ 23,000円

(税込 25,300円)

台紙仕上げ 写真サイズ23cm×17cm



3ポーズ 33,000円

(税込 36,300円)

台紙仕上げ 写真サイズ23cm×17cm

デザインアルバム

60,000円 (税込 66,000円)

30cm×30cm、7ページ

※ラヴィーナ&メゾンにて撮影から仕上げまで行い、お渡します。
※写真のお渡しには、約1ヶ月を要します。
※焼増しは、1ポーズ税込8,800円、2ポーズ税込14,300円、3ポーズ税込19,800円です。

成人式・結婚式・長寿の祝いなどに、
花束・花かごはいかがでしょうか？

※季節により内容が異なります。
※ご希望のお花については、事前にご相談ください。
※写真は全てサンプルです。



花束
13,000円

(税込 14,300円)

サイズ 約80cm



花束
10,000円

(税込 11,000円)

サイズ 約70cm



花束
8,000円

(税込 8,800円)

サイズ 約60cm



花かご
8,000円・10,000円
13,000円

※写真は税込11,000円です

サイズ 縦約40cm×横約50cm

(税込 8,800円・11,000円・14,300円)

衣裳レンタルのお申込期限 ご利用の7日前までにお申込みください。(貸出期間:2泊3日)

衣裳レンタルの提供部門 ラヴィーナ&メゾン・シンデレラ

記念写真・花束のお申込期限 ご利用の7日前までにお申込みください。

記念写真・花束の提供部門 ラヴィーナ&メゾン (各式場でのお渡しとなります。)

映像演出・結納飾り・エクラン・ビジュのケーキまたはタルト・恵方巻き



映像演出(フォトムービー)★

DVD 30,000円(税込 33,000円)
ブルーレイ 40,000円(税込 44,000円)

約4分



※写真は
税込56,210円
です

結納飾り★

35,450円~257,000円
(税込 38,995円~282,700円)

受書・もうせん・書料含む

誕生日やお祝いの
様々なシーンにご利用ください。



エクラン・ビジュのケーキまたはタルト★

3,800円~
6,500円
(税込 4,104円~7,020円)

※写真は税込4,104円です。
※直径15cm
※消費期限はお渡し当日です。
※郵送も可。
※送料(クール便)別途990円(近畿エリア)

節分に皆様で願いを込めて
お召し上がりください。



恵方巻き★

1,112円(税込 1,200円)

※長さ約18cm
※2月3日のみの販売になります。
※消費期限は2月3日23時です。

●エクラン・ビジュのケーキまたはタルト、恵方巻きは軽減税率の対象商品です。

16・17ページのお料理を慶事でもご利用いただけます。

宅配対応 について

ご自宅への配達も承ります。
1配送先につき3万円以上のご注文で対応させていただきます。

その他のお申込期限

ご利用の7日前までにお申込みください。

9ページの提供部門

ラヴィーナ&メゾン (各式場でのお渡しとなります)

法要・祭壇



忌中祭壇 宅配対応

25,000円(税込 27,500円)

忌明けまでのリース。
設営から撤去まで
当社で行います。

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール



初七日法要

18,500円(税込 20,350円)

祭壇用盛物・会場使用料・
アシスタント1名
※当社会館での葬儀
当日のみのご利用となります。

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール
117プラザ



忌明け・年忌法要

48,500円(税込 53,350円)

忌明け・年忌法要時の祭壇。
会場使用料・祭壇用盛物・
アシスタント1名
※当社会館のご利用となります。
※写真の生花は含まれていません。

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール
117プラザ



初盆供養
白木精霊棚
(なでしこ)

宅配対応 117プラザ

15,000円
(税込 16,500円)

高さ50cm×幅35cm×奥行24cm
和歌山県のみのご利用となります。



初盆供養
白木精霊棚
(つゆくさ)

宅配対応 117プラザ

20,000円
(税込 22,000円)

高さ73cm×幅46cm×奥行29cm
和歌山県のみのご利用となります。

棺・御遺体用保冷剤



宅配対応

平棺
35,000円(税込 38,500円)

180×50×42cm(縦×横×高さ)
棺布団付

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール



宅配対応

印籠棺
48,000円(税込 52,800円)

180×50×42cm(縦×横×高さ)
棺布団付

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール



御遺体用保冷剤 10kg
6,000円(税込 6,600円)

大和会館
せしモ平安
やわらぎホール

法要祭壇のお申込期限

忌明け・年忌法要・初盆供養白木精霊棚は、ご利用の7日前までにお申込みください。

祭壇、棺・御遺体用保冷剤の提供部門

各項目をご参照ください。



遺品整理袋★ 宅配対応
10,000円 (税込 11,000円)

故人様の衣類や布団等の整理にご利用ください。
 (縦60cm×横90cm×高75cm)

大和会館
 セレモ平安
 やわらぎホール



御遺骨粉骨★
18,000円 (税込 19,800円)

故人お一人様分の御遺骨の粉骨(骨壺別)

大和会館
 セレモ平安
 やわらぎホール



仏壇クリーニング★
30,000円 (税込 33,000円)

仏壇本体(仏壇幅60cmまで)のクリーニングとなります。

117プラザ



墓石クリーニング★
30,000円 (税込 33,000円)

墓石本体(軸石9寸まで)のクリーニングとなります。

117プラザ

※仏壇・墓石クリーニングは、営業地域内でのご利用となります。



喪服セット
8,000円 (税込 8,800円)

着物・帯・長襦袢・帯揚・帯バ・草履付
 ※着付料別途



色無地着物
13,000円 (税込 14,300円)

色無地着物・帯・長襦袢・帯揚・帯バ・草履付
 ※着付料別途



モーニング
6,500円 (税込 7,150円)

上着・ベスト・ズボン・ネクタイ付



略礼服
6,500円 (税込 7,150円)

上着・ズボン・ネクタイ付



フォーマル
6,500円 (税込 7,150円)

喪服・色無地 をお召しの方に
 ご用意いただくもの
 肌襦袢(肌着)・すそ除け・腰紐・ダテバ・
 帯枕・帯板・衿芯・足袋・バッグ
 ※喪服と色無地の両方をご利用の方は、
 帯・襦袢・帯揚・帯バ・ぞうりは
 1セットのみのご利用となります。

モーニング・略礼服 をお召しの方に
 ご用意いただくもの
 カッターシャツ・ベルト・靴下・靴

下記にもご利用いただけます。

- 肌着 M・L・LL ……1,800円~2,200円
(税込1,980円~2,420円)
- すそ除け M・L・LL ……1,400円~1,700円
(税込1,540円~1,870円)
- 白腰紐(1本) ……300円
(税込330円)
- 帯板 ……800円
(税込880円)
- 衿芯(1本) ……100円
(税込110円)
- 帯枕 ……800円
(税込880円)
- 伊達締め ……1,800円
(税込1,980円)
- 足袋 (21.5~26.0cm) ……2,000円
(税込2,200円)
- コーリンベルト M・L ……1,000円
(税込1,100円)
- 男性用靴下(黒) ……800円
(税込880円)
- 黒ストッキング ……500円
(税込550円)

11ページの商品お申込期限 ご利用の7日前までにお申込みください。(遺品整理袋は3日前まで)

衣裳レンタルのお申込期限 貸出期間:2泊3日

11ページの提供部門 各項目をご参照ください。 衣裳レンタルの提供部門 大和会館・セレモ平安・やわらぎホール

故人を偲ぶ法要にふさわしいおもてなしとしてご利用ください。



No.123

宅配対応

会席

お一人様 7,500円 (税込 8,250円)

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【前菜五種盛り】

- 旬の一品
 - 〈春〉 蛸烏賊酢味噌
 - 〈夏〉 冬瓜と貝柱の冷やし餡
 - 〈秋〉 茄子の揚げたし小海老を添えて
 - 〈冬〉 蕪と鮭のマリネ
- 海老の生姜煮
- 合鴨味噌漬け焼き
- 分葱と浅利のぬた和え
- 蛸と胡瓜 梅肉添え

【御造里】

- 中トロ、鯛の平造り
- 烏賊の鞍掛け造り
- ポタン海老、あしらい一式

【椀物】

- 旬の真丈 季節の清汁仕立て
- 〈春〉 若芽と菜の花
- 〈夏〉 蓴菜とおくら
- 〈秋〉 しめじと椎茸
- 〈冬〉 菊菜と大根

【焼物】

- 金目鯛の香り焼 酢橘をお好みで
- 菊蕪とはじかみを添えて

【蒸物】

- 旬の茶碗蒸し 三つ葉の香り
- 〈春〉 筍と桜海老
- 〈夏〉 鰯と枝豆
- 〈秋〉 いくらと百合根
- 〈冬〉 蟹身と柚子

【揚物】

- 海老と旬の天ぷら三種盛り
- 天だしと卸し
- 〈春〉 鱈、こごみ、獅子唐
- 〈夏〉 小鮎、茄子、獅子唐
- 〈秋〉 鱈、薩摩芋、獅子唐
- 〈冬〉 鱈の白子、京人參、獅子唐

【鍋物】

- 牛肉のすき焼き鍋
- 温泉たまごを添えて

【御飯物】

- 握り寿司五種盛り合せ

【水物】

- 季節のフルーツ盛り合せ



No.122

宅配対応

会席

お一人様 6,000円 (税込 6,600円)

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【前菜五種盛り】

- 旬の一品
 - 〈春〉 蛸烏賊酢味噌
 - 〈夏〉 冬瓜と貝柱冷やし餡
 - 〈秋〉 茄子の揚げたし小海老を添えて
 - 〈冬〉 蕪と鮭のマリネ
- 海老の生姜煮
- 合鴨味噌漬け焼き
- 分葱と浅利のぬた和え
- 蛸と胡瓜 梅肉添え

【御造里】 お選びいただけます

- A 勘八、鮭、サーモン、烏賊、甘海老
- B サーモンと鯛のサラダ仕立て レモン添え
- C ポタン海老、鮭、烏賊

【椀物】

- 旬の真丈 季節の清汁仕立て
- 〈春〉 若芽と菜の花
- 〈夏〉 蓴菜とおくら
- 〈秋〉 しめじと椎茸
- 〈冬〉 菊菜と大根

【焼物】 お選びいただけます

- D 鱈の味噌漬け焼き 酢橘を添えて
- E 鰯と野菜のグラタン ポンファム仕立て
- F サーモンと旬野菜の田楽 朴葉焼き

【蒸物】

- 旬の茶碗蒸し 三つ葉の香り
- 〈春〉 筍と桜海老
- 〈夏〉 鰯と枝豆
- 〈秋〉 いくらと百合根
- 〈冬〉 蟹身と柚子

【揚物】

- 天ぷら三種盛り合せ
- 天だしと卸し
- 〈春〉 海老、こごみ、獅子唐
- 〈夏〉 海老、茄子、獅子唐
- 〈秋〉 海老、薩摩芋、獅子唐
- 〈冬〉 海老、京人參、獅子唐

【鍋物】 お選びいただけます

- G 鯛のしゃぶしゃぶ
- ポン酢を添えて
- H 海の幸のフイヤーベス
- I 鴨とつくねの味噌鍋仕立て

【御飯物】

- 握り寿司三種、細巻き盛り合せ

【水物】

- 旬のフルーツ盛り合せ

御造里・焼物・鍋物は、それぞれ3種類の中から
お好みに合わせてお選びいただけます。

法要料理のお申込期限

法要の7日前までにお申込みください。

法要料理の提供部門

大和会館・セレモ平安・やわらぎホール・117プラザ



No.38

三段膳 旬香

お一人様 5,000円 (税込 5,500円)

サービス料10%を頂きます。

メニュー

香の段

- 【先付】
- 旬菜のすり流し 柚子胡椒の香り

【前菜】

- 旬の真丈・燻しサーモン
- ケッパードとディールの香り
- 合鴨味噌漬け焼き
- パイ貝の旨煮・季節料理の松葉串

【酢物】

- 海老・帆立貝・蛸・蛇腹胡瓜

式の段

- 【煮物】
- 小芋・高野煮・小切茄子・椎茸
- 生麩・絹さや

【焼物】

- 鱈の味噌風味焼き はじかみを添えて

【和え物】

- 旬菜の白和え

参の段

- 【水物】
- 旬のフルーツ盛り合せ

【菓子】

- 焼き菓子 2種盛り合せ

【御造里】

- 鯛・勘八・鮭・サーモン・烏賊
- あしらい一式

【揚物】

- 海老と旬の天ぷら盛り合せ
- 天だしと大根卸し

【鍋物】

- 旬魚・海老・鴨団子の寄せ鍋

【御飯物】

- 握り寿司三種、稲荷盛り合せ

No.121

宅配対応

会席

お一人様 4,500円 (税込 4,950円)

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【前菜三種盛り】

- 旬の一品
 - 〈春〉 蛸烏賊酢味噌
 - 〈夏〉 冬瓜と貝柱の冷やし餡
 - 〈秋〉 茄子の揚げたし小海老を添えて
 - 〈冬〉 蕪と鮭のマリネ
- 海老の生姜煮
- 合鴨味噌漬け焼き

【御造里】

- 勘八、サーモン、烏賊
- あしらい一式

【椀物】

- 旬の真丈 季節の清汁仕立て
- 〈春〉 若芽と菜の花
- 〈夏〉 蓴菜とおくら
- 〈秋〉 しめじと椎茸
- 〈冬〉 菊菜と大根

【焼物】

- 鰯の西京焼き
- はじかみを添えて

【蒸物】

- 旬の茶碗蒸し 三つ葉の香り
- 〈春〉 筍と桜海老
- 〈夏〉 鰯と枝豆
- 〈秋〉 いくらと百合根
- 〈冬〉 蟹身と柚子

【揚物】

- 天ぷら三種盛り合わせ
- 天だしと卸し
- 〈春〉 海老、こごみ、獅子唐
- 〈夏〉 海老、茄子、獅子唐
- 〈秋〉 海老、薩摩芋、獅子唐
- 〈冬〉 海老、京人參、獅子唐

【鍋物】

- 旬魚、海老、つみれの寄せ鍋

【御飯物】

- 太巻き、細巻き、稲荷盛り合せ

【水物】

- 季節のフルーツ盛り合せ



宅配対応について

ご自宅・公民館等ご指定の場所への配達も承ります。

(弊社施設以外でご利用される場合は、1配達先につき3万円以上のご注文で対応させていただきます。)
尚、その際はお客様に配膳をお願いしますので、サービス料10%は頂きません。また、軽減税率の対象となります。

法要料理

ご自宅や集会所でもご利用いただけます。
5月～10月の期間は、お造りは他の料理に変更させていただく場合があります。



No.10

幕の内

宅配対応

お一人様 5,000円 (税込 5,500円)

幕の内 No.11

宅配対応

お一人様 3,500円 (税込 3,850円)



幕の内 No.12

宅配対応

お一人様 2,500円 (税込 2,750円)



No.13

幕の内

宅配対応

お一人様 1,800円 (税込 1,980円)



寿司折 No.17

宅配対応

お一人様 2,000円 (税込 2,200円)

寿司折 No.16

宅配対応

お一人様 1,500円 (税込 1,650円)

寿司折 No.15

宅配対応

お一人様 1,000円 (税込 1,100円)

お子様料理 No.18

宅配対応

お一人様 1,300円 (税込 1,430円)

※サンドウィッチかおにぎり、お好きな方をお選びいただけます。

法要料理

松花堂 No.30

お一人様 5,000円 (税込 5,500円)

サービス料10%を頂きます。

- メニュー
- 【御造り】 鯛、鮭、勘八、サーモン、烏賊、甘海老 あしらい一式
 - 【炊合せ】 有頭海老含煮、小芋白煮、がんもどき含煮 椎茸旨煮、季節生麩、旬菜
 - 【蒸物】 鴨団子といろいろな野菜の冷やし菊花鮎掛け
 - 【酢物】 蟹爪、蛸、帆立貝、若布、レモン、土佐酢
 - 【焼物】 鰯香り焼き、菊蕪と鷹の爪、薩摩芋甘露煮 はじかみ、枝豆

- 【強着】 ローストポーク 西洋の山菜添え 玉葱とパプリカのグリル
- 【揚物】 天ぶら盛り合せ 海老、烏賊、蓮根、獅子唐辛子 天だしと大根卸し
- 【鍋物】 旬魚、海老、つみれの寄せ鍋
- 【御飯物】 白御飯、香物
- 【水物】 旬のフルーツ盛り合せ
- 【甘味】 旬の和菓子



松花堂 No.31

お一人様 3,500円 (税込 3,850円)

サービス料10%を頂きます。

- メニュー
- 【御造り】 勘八、サーモン、烏賊、甘海老 あしらい一式
 - 【八寸】 出汁巻き玉子、合鴨味噌漬け、旬の猪口盛り 公魚甘露煮、枝豆
 - 【炊合せ】 有頭海老含煮、小芋白煮、がんもどき含煮 椎茸旨煮、季節生麩、旬菜
 - 【蒸物】 鴨団子といろいろな野菜の冷やし菊花鮎掛け
 - 【酢物】 蟹爪、蛸、帆立貝、若布、レモン、土佐酢

- 【焼物】 鰯香り焼き、菊蕪と鷹の爪、薩摩芋甘露煮 はじかみ、枝豆
- 【揚物】 天ぶら盛り合せ 海老、烏賊、蓮根、獅子唐辛子 天だしと大根卸し
- 【鍋物】 旬魚、海老、つみれの寄せ鍋
- 【御飯物】 白御飯、香物
- 【水物】 旬のフルーツ盛り合せ
- 【甘味】 わらび餅

松花堂 No.32

お一人様 2,500円 (税込 2,750円)

サービス料10%を頂きます。

- メニュー
- 【御造り】 サーモン、紋甲烏賊、甘海老 あしらい一式
 - 【炊合せ】 有頭海老含煮、小芋白煮、がんもどき含煮、 椎茸旨煮、季節生麩、旬菜
 - 【蒸物】 鴨団子といろいろな野菜の冷やし菊花鮎掛け
 - 【焼物】 鰯香り焼き、菊蕪と鷹の爪、薩摩芋甘露煮 旬の猪口盛り、はじかみ、枝豆

- 【揚物】 天ぶら盛り合せ 海老、烏賊、蓮根、獅子唐、天だしと大根卸し
- 【温物】 海老と百合根の茶碗蒸し
- 【御飯物】 白御飯、3種の香の物
- 【御吸物】 旬の真丈、巻き麩、葱



※松花堂は10食以上のご注文から承ります。

季節等により素材を同等なものに変更させて頂く場合があります。

法要料理のお申込期限 法要の7日前までにお申込みください。

法要料理の提供部門 大和会館・セレモ平安・やわらぎホール・117プラザ

宅配対応について ご自宅・公民館等ご指定の場所への配達も承ります。

(弊社施設以外でご利用される場合は、1配達先につき3万円以上のご注文で対応させていただきます。) 尚、その際はお客様に配膳をお願いしますので、サービス料10%は頂きません。また、軽減税率の対象となります。



※わさび抜きもご用意できます。

寿司盛合せ No.6 宅配対応
6人前 16,000円 (税込 17,600円)



宅配対応

寿司盛合せ No.8

※わさび抜きもご用意できます。
5人前 10,000円 (税込 11,000円)



和洋オードブル No.130 宅配対応
5人前 10,000円 (税込 11,000円)



※わさび抜きもご用意できます。

寿司盛合せ No.7 宅配対応
6人前 13,000円 (税込 14,300円)



ファミリーセット No.59 宅配対応
5人前 16,000円 (税込 17,600円)

季節等により素材を同等なものに変更させて頂く場合があります。

宅配対応について ご自宅・公民館等ご指定の場所への配達も承ります。
(弊社施設以外でご利用される場合は、1配達先につき3万円以上のご注文で対応させていただきます。)

法要コース料理 お一人様 10,000円 (税込 11,000円) No.127

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【オードブル】オマール海老とメロンのソース
キャビアと生ハムを添えて/アンディープの
サラダとパンドカンパニユ

【御造里】鱧の湯引き・平目の薄造り・中トロ
の角切り/梅肉・本山葵・醤油をお好みで

【お魚料理】甘ダイのポアレ コフト海老の
リゾットとトマトのコンフィ/若布のビュレ
とノイリー酒のソース

【お肉料理】牛フィレ肉のポアレ トリュフ入
り赤ワインのソース/季節の野菜のプレゼ
を添えて

【お寿司】鮪・海老・赤貝のにぎり/葱トロ
巻き・烏賊紫蘇巻き/蛤と蓴菜の清汁
仕立て

【デザート】洋梨のムースとベリーータルト/
いろいろなフルーツとアーモンドのチュ
イルを添えて

パン各種 バター
コーヒー 又は 紅茶



法要コース料理 お一人様 8,500円 (税込 9,350円) No.128

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【オードブル】ハモのフリチュール 梅肉風味
のドレッシング/生ハムとベビーリーフのサラ
ダを添えて

【御造里】平目の薄造り・中トロの角切り・剣先
烏賊の細造り/本山葵と醤油をお好みで

【スープ】雲丹と才巻き海老の温かいロワイ
アル 柚子の香り/葛餡のソースを掛けて

【お魚料理】スズキのロースト 岩海苔のリゾ
ットと胡麻風味のパイを添えて/ブルブラン
ソース

【お肉料理】牛フィレ肉のポアレ ホワイトア
スバラガスのロースト/じゃがいものチュ
ールを添えて/赤ワインのソースと粒マスタード

【デザート】マンゴープリン 小さいタピオカと
ココナッツのソース/アーモンドのチュイルと
季節のフルーツを添えて

パン各種 バター
コーヒー 又は 紅茶

法要コース料理 お一人様 7,000円 (税込 7,700円) No.129

サービス料10%を頂きます。

メニュー

【アミューズ】
生雲丹のコンメジュレ キャビアを添えて/
トマトのクーリーとグリーンピースのムース添え

【オードブル】キングサーモンのフュメとホタテ貝の
サラダ仕立て/香草風味のヴィネグレットソース

【スープ】カリフラワーのクリームスープ シブレット
の香り/生ハムとグリッシーニを添えて

【お魚料理】サワラのロースト アーモンドと木の芽
の香り/ブルノワゼットソース

【お肉料理】牛ロース肉のポアレ レホールのク
リームと醤油のソース/じゃがいものクリームと
茸のフリカッセを添えて

【デザート】季節のフルーツとソーテルヌ ワイン
のジュレ/アーモンドのチュイルと小さいタルトを
添えて

パン各種 バター
コーヒー 又は 紅茶



季節等により素材を同等なものに変更させて頂く場合があります。

法要コース料理のお申込期限 法要の7日前までにお申込みください。

法要コース料理の提供部門 大和会館・セレモ平安・やわらぎホール・117プラザ
(法要コース料理は、上記施設内での提供に限ります。)

La Viena
Wedding Manor House



姫路市神屋町3丁目31
☎(079)282-1001

チャペル エルブランシュ



相生市山手1丁目91
☎(0791)23-1000

チャペル セント・エスパシオ



和歌山市中639-6
☎(073)454-0010

聖フランチェスカ大聖堂

Maison de Rivage
メゾン・ド・リヴァージュ



三木市末広1丁目2-44
☎(0794)83-1000

チャペル ブランアンジュ

RENTAL COSTUME BOUTIQUE
シンデレラ



姫路市呉服町81
☎(079)224-3000

La Maison
Suite



姫路市宮西町3丁目28-1
☎(079)222-1122

チャペル セントルーチェ



泉佐野市りんくう往来北2-48
☎(072)458-2000

ルス・デ・ラ・ファミリア

Mille Anges
ミル・アンジュ



加古川市尾上町安田413-1
☎(079)427-1000

ガーデンチャペル ソレイユ



メゾン・ド・フルール



メゾン・ド・フォンテーヌ

大和会館



姫路市飾磨区細江2713
☎(079)234-5969



姫路市白浜町宇佐崎南2丁目36-1
☎(079)246-5969



加古川市野口町長砂870-2
☎(079)427-5969



明石市大久保町福田209-9
☎(078)938-5969



姫路市土山1丁目4-1
☎(079)297-5969



神崎郡福崎町高橋621-5
☎(0790)24-1500



加古川市尾上町養田160-1
☎(079)421-5969



三木市別所町小林657-17
☎(0794)86-2000



姫路市本町68-101
☎(079)224-5969



たつの市龍野町富永1005-87
☎(0791)63-5969



加古川市平岡町西谷24-1
☎(079)420-5969



加古郡播磨町野添405
☎(078)942-5969



姫路市野里854-1
☎(079)281-5969



揖保郡太子町矢田部347-3
☎(079)277-6117



加古川市八幡町中西条928-1
☎(079)430-5969



高砂市松陽3丁目89-1
☎(079)446-5969



姫路市広畑区鶴町1丁目2
☎(079)237-5969



揖保郡太子町佐用岡725-1
☎(079)277-2000



相生市垣内町1-25
☎(0791)22-5969



姫路市網干区新在家1440-1
☎(079)274-5969



赤穂市海浜町1
☎(0791)43-5969



赤穂郡上郡町竹万2184
☎(0791)52-5969

やわらぎホール



今宿
姫路市西今宿3丁目10-7
☎ (079) 291-5969



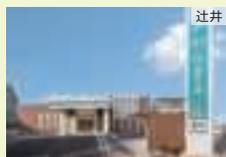
和坂
神戸市西区森友1丁目152-1
☎ (078) 923-5969



紀ノ川
和歌山市福島111(紀ノ川セシム内)
☎ (073) 457-5969



椋原
和歌山市椋原245-1
☎ (073) 453-5969



辻井
姫路市辻井2丁目4-33
☎ (079) 292-5969



二見
明石市二見町東二見285-2
☎ (078) 944-5969



紀三井寺
和歌山市紀三井寺811-39
☎ (073) 488-5969



直川
和歌山市直川512-1
☎ (073) 464-5969



米田
加古川市米田町平津678-1
☎ (079) 431-5969



明石
明石市北朝霧丘2丁目9-10
☎ (078) 914-5969



2020年11月誕生
永穂
和歌山市永穂127-1
☎ (073) 462-5969



加古川
加古川市野口町長砂870-2(加古川大和会館内)
☎ (079) 427-5969



三木
三木市加佐120-1
☎ (0794) 82-7700

CEREMONY HALL
セシム平安



和歌山
和歌山市手平5丁目1-23
☎ (073) 436-5969



有本
和歌山市有本728
☎ (073) 425-5969



泉佐野
泉佐野市中庄1090-1
☎ (072) 461-2828



岸和田
岸和田市下野町3丁目10-19
☎ (072) 423-5969



紀ノ川
和歌山市福島111
☎ (073) 457-5969



岩出
岩出市根来934-1
☎ (0736) 69-5969



りんくう
泉佐野市松原1丁目3-15
☎ (072) 463-5969



和泉
和泉市唐国町1丁目9-2
☎ (0725) 53-5588



西浜
和歌山市湊41-3
☎ (073) 424-5969



海南
海南市藤白194-4
☎ (073) 484-3300



泉南
泉南市中小路3丁目2-1
☎ (072) 484-5969



貝塚
貝塚市堤273
☎ (072) 438-5969



鳴神
和歌山市鳴神1007-3
☎ (073) 473-5969



泉南信達
泉南市馬場725
☎ (072) 482-5969



阪南
阪南市下出587-2
☎ (072) 473-5969