

ご法要プラン

故人の在りし日を偲び、感謝の思いを馳せるひととき。
まごころを込めたお料理で、なごやかな集いをお手伝いします。



Kochi
サウスブリーズホテル
South Breeze Hotel



会場のご案内

4名~100名様(2時間)
夜間のご利用可能
ご宿泊・ご送迎もご相談ください。



和室 (3F)



大ホール (2F) ※30名様より



ご予約・お問い合わせは

TEL088-885-5050

〒780-0825 高知県高知市農人町 5-29

サウスブリーズホテル 検索

<http://www.sbh.co.jp>

法宴メニュー

(大皿料理・各10人前)

ご予算・お好みに応じて、お選び組み合わせいただけます。

寿司

上握り 九,〇〇〇円
握り 七,〇〇〇円
巻き入り握り 六,〇〇〇円

刺身

マグロ・イカ・白身・タタキ・他一種 一三,〇〇〇円
マグロ・イカ・白身・タタキ 一一,〇〇〇円
マグロ・イカ・白身二種 一〇,〇〇〇円

中華料理

エビチリ 五,五〇〇円
八宝菜 六,〇〇〇円

洋食料理

牛ヒレステーキ赤ワインソース 一二,〇〇〇円
白身魚と小エビのポワレアメリカン 七,〇〇〇円
若鶏のグリエオレンジソース 六,〇〇〇円

組物

有頭海老の旨煮、海鮮宝楽焼き、ズワイ蟹爪煮、若鶏の三色巻など 一一,〇〇〇円
鯖の棒寿司、バイ貝、魚の卵の旨煮、エビフライ、羊羹など 八,〇〇〇円

揚げ物盛り合わせ

チーズドック・蟹クリーム・豚オクラ 六,〇〇〇円
唐揚げ・海老フライ 六,〇〇〇円

天麩羅盛り合わせ

海老・白身魚・茄子・オクラ 六,〇〇〇円

麺物

そうめん 四,五〇〇円

フルーツ盛り合わせ

季節のフルーツ四種 六,〇〇〇円

フルーツポンチ

フルーツカクテルとフルーツ 五,〇〇〇円

ケーキ盛り合わせ

六,〇〇〇円

季節のワッフル盛り合わせ

五,〇〇〇円



※お弁当3,000円の例

お弁当

(五ツ切り弁当)

*デザート&コーヒー プラス五〇〇円

二,〇〇〇円

刺身二種盛り合わせ・和え物・茶碗蒸し
若鶏のソテー有馬山椒ソース・天麩羅盛り合わせ
(別出し) 御飯・味噌汁

三,〇〇〇円

刺身二種盛り合わせ・和え物・炊き合わせ
牛フィレ肉のソテー有馬山椒ソース・天麩羅盛り合わせ
(別出し) 御飯・味噌汁・フルーツ

四,〇〇〇円

刺身三種盛り合わせ・和え物・蒸し物
牛フィレ肉のソテー有馬山椒ソース・白身魚の幽庵焼
(別出し) 天麩羅盛り合わせ・握り寿司・お吸い物
フルーツ