

初公開

ご法要の料理はこのチラシを読んでからお決めください。

今年、ご法要をお考えの方に！

ご法要用保存版

あなた様は大切なご法要を、
きれいなパンフレットや価格
だけで決めていませんか？



料理がおいしいかどうかは新鮮で上質な食材を使用するかどうかで決まります。しかし、さらに重要なことがあります。それは、「おいしい料理を食べていただきたい！」という“料理人の情熱”です。料理人に情熱があれば、調理に手間をかけることを惜しまないし、盛りつけに華やかさ・繊細さが加わります。私は、「お客様においしい料理を食べていただきたい！」という情熱はどこの料理人にも負けないという自信があります。私のこだわりの手料理を味わいに、ぜひ山代温泉多々見へお越しください。

山代温泉多々見料理長 田中 俊行

和室で掘りごたつのお席が、「足が楽でいい!」「畳だから落ちつく!」と大変好評です。



ご親戚の人数に合わせて、会場の大きさも自在に。輪島塗の御膳スタイルもご用意できます。

6 デザートは五郎島金時など加賀野菜を使った手作りの野菜プリンです。野菜の甘みはとっても自然でヘルシー。「甘いデザートが苦手」という男性にも大変ご好評をいただいております。

5 天ぷらのおいしさは、油の質と温度で決まります。野菜は中温でじっくり素材の甘みをひきだし、海の幸は高温で外は、カラッ、中はしっとり具材の美味しさを極限まで引出せるのです。

4 茶碗蒸しも妥協しません。通常は、インスタントのダシ汁を使用しますが、私共ではカツオを贅沢に使ったダシ汁と新鮮地卵、そして春なら鯛、夏なら鰹など季節の美味しい具材をたくさん入れて作ります。あっさりですが、深い味わいの贅沢な茶碗蒸しです。

写真だけではわからない料理の選び方 1～6の順にお読みください



1 旬魚のしゃぶしゃぶは、昆布でとったダシ汁に、水菜を巻いた魚をサツとくぐらせて、ポン酢を付けて召し上がっていただきます。魚のうま味が凝縮したダシ汁に豆腐や野菜を入れて食べるとこれがまたとっても美味しいんです。

2 刺身は食事の直前に調理してお客様にお出ししています。刺身用に取寄せた加賀醤油で召し上がっていただきます。

3 一般的に焚合せは煮方と呼ばれる職人に任せますが、私共では料理長が自ら作り、味付けにこだわります。冬ならブリ大根をご用意しておりますが、ブリのあらを丁寧に下ごしらえし、たまり醤油を加えてコトコト飴色になるまで煮込んだ大根は、ブリの旨みがたっぷりしみこんだ職人ならではの美味しさに仕上がります。

絶対に失敗したくないあなた様へ ご法要チェックリスト



ご親戚への連絡用に案内状を作成します。ゆとりをもって2ヶ月前には印刷をしましょう。

確認したらチェック



ご親戚の名簿を作り、宛名書きをします。ポストに投函する日、返信期日を決めましょう。

確認したらチェック



お寺(自宅)から食事会場までの移動手段も決めておきましょう。飲酒運転には気を付けましょう。

確認したらチェック



ご法要は、畳のお座敷の他、掘りごたつ式のお席も喜ばれます。

確認したらチェック



おもてなしは料理だけではなくお飲物の準備も重要です。

確認したらチェック



引出物を用意して当日袋に詰めて用意します。前日には必ず内容を確認しましょう。

確認したらチェック

プランの詳細はウラ面をご覧ください。

★無料マイクロ送迎あり(10名様以上乗車の場合)
JR加賀温泉駅まで無料送迎あり(要予約)

<http://www.saika-tatami.co.jp>

山代温泉旅館多々見

石川県加賀市山代温泉桔梗丘3丁目41番地

☎0761-77-3122

お電話1本。あとは、多々見にお任せ下さい！ 山代温泉多々見の

ご法要パッケージ

掘りごたつのお席が、「足が楽でいい！」と大変好評です。



ご注意 掘りごたつのお席は非常に人気がございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。

ご法要パッケージは料理だけではなく、以下のすべての内容が含まれます。

- ◎特典1 お寺やご自宅へマイクロバスで送迎します(10名様以上)
 - ◎特典2 ご参列者全員に1本ずつお好みのお飲物をサービス。
 - ◎特典3 ご案内状を文面の作成から印刷まで無料で致します。
 - ◎特典4 宛名書きも無料で代行いたします。
 - ◎特典5 宿泊代を30%~50%割引いたします。
 - ◎特典6 貸切りのお部屋をご用意させていただきます。
 - ◎特典7 温泉を無料でご入浴いただけます(タオル貸出サービス)
- そして、接客係が心をこめてお世話させていただきます。

TIP

- 1 引出物は手提げ袋にお入れして、お食事会場にお並べしておきます。
(他店でご購入された商品でも、持ち込み料は一切不要です)
- 2 宗教や地域によって違うご法要のしきたりについてもご相談ください。

「旅館でしょうか、それとも自宅で仕出し料理を注文しようか」と迷っている方は、以下を参考にしてください。

旅館で法要をされる場合のメリット

- ◎その1 準備や後片付けをしなくてよい。
- ◎その2 大小たくさんのお部屋があるので「広さ」の心配がいない。
- ◎その3 畳だけでなく、掘りごたつ式のお部屋もあるのでご高齢の方でも安心。

もっとも多いご要望とご質問

- ◎ご要望…「チラシの料理以外でも作ってもらえますか？」
出席者の年齢・性別等を考慮しながら、この度お集まりの皆さまに合わせた最適なご提案をさせていただきます。
- ◎ご質問…「お席の並びはどうしたらいいの？」
実際に、どのようなお席の配置があるかを何通りかお見せしてそれぞれの長所・短所についてご説明させていただきます。

ご法要パッケージ[お料理]

以下の3コースの料理からお選びください



会席コース 9,000円(税込9,450円)



会席コース 7,500円(税込7,875円)



会席コース 6,000円(税込6,300円)

ご注意

時期により食材が変化しますのでお料理の内容や器を変更する場合がございます。



山代温泉旅館多々見 多々見美保

みなさま法要が終わってからの「料理がもっとも重要だった」と気付かれるのです。

◎本物の料理をご提供する。
◎お客様の「面倒くさい」を解消する。
◎安心の料金設定。
◎私共のポリシーはこの三つです。
「親戚に恥ずかしくないようにきちんとしたのに、忙しくて、ゆっくり法要の準備をしている暇がない！」
こんなお悩みをお持ちの場合は、まずは私にお電話ください。

私共はすべてのお客様にとって、
◎ご案内状の作成・宛名書き
◎マイクロバス送迎
◎「宿泊割引」
◎喪服のレンタル・お着付けの手配代行などのサービスが必要であるとは考えておりません。むしろ非常に月並みですが、美味しいお食事を召し上がったいただくことが、もっとも重要と考えております。

このチラシにはお食事やおもてなしについてのチェック事項を一部ですがご紹介させていただきます。
ご法要の会食はどこでござれども、それはあなた様の自由なのですが、お料理や付加価値サービスについて、このチラシをご選択の基準として頂ければ、あなた様のご法要のおもてなしのお役に立てると思っております。

私共は地域で一番安いものをご提供しているお店ではないかもしれませんが、しかし、同等品質のものとは比べていただければ、どこよりもお得なお店であることは私が保証いたします。
ご法要は非常に大切な親族の集いですが、慎重にお選び頂くためにも、私共山代温泉旅館多々見を比較検討の1店に加えていただければ幸いです。

日本料理の職人がお作りする仕出し料理をどうぞ。

女将からワンポイントアドバイス

お飲物はビールや日本酒だけでなく、ジュースやお茶なども用意しておきましょう。グラス・お銚子・盃も充分用意しておきましょう。
引出物は通常1世帯に1個です。
手提げ袋に詰めて、いつでもお渡しできるようにしておきましょう。
お寺さんのお料理をお忘れなく。
喪服やお着付けは大丈夫ですか？
(月曜日や第三日曜日は美容院に連絡が取れません)

仕出し料理を注文された方に以下の特典があります。

1. グラスやテーブルを無料貸出し。
2. スタッフが配膳お手伝い。
3. 宿泊代が半額(素泊り1名4350円)

仕出し(吸い物付)
6,000円
(税込6,300円)

仕出し(吸い物付)
5,000円
(税込5,250円)



仕出し 4,000円
(税込4,200円)



仕出し 3,000円
(税込3,150円)



オードブル
(6~8名様)
10,000円
(税込10,500円)

お通夜や初盆などご親戚が多くお集まりの際におすすめています。お皿・箸・おしぼり・グラスは旅館がご用意いたします。

お問い合わせはお気軽に！

●山代温泉多々見お客様窓口

年中無休
朝8時~夜8時迄受付致しております。

「法要のチラシをもらった」とお申し付けください。

反対面から先にお読みください！

山代温泉旅館多々見 加賀市山代温泉桔梗丘3-41

http://www.saika-tatami.co.jp

お電話 0761-77-3122