

## - ご法要メニュー -

四季亭法要メニューは  
海鮮・肉・野菜とバランス良く  
お一人様ずつ個別に熱々のお料理をご提供いたします。

### しらぎく 白菊

お一人様 ¥5,900 (税込¥6,490)  
【4名様より承ります】

前菜五種盛り

オマール海老の濃厚クリームスープ

やわらか牛肉と夏野菜のバジル炒め

お口直しのドリンク

蟹爪フライと国産ハモの天ぷら

季節鮮魚の香港ソース蒸し

とび子コーンチャーハン

季節のデザート

各コース、4名様よりプラス¥1,600(税込¥1,760)にて飲み放題になります。(全員利用に限ります)  
2026年6月現在のメニューです。予告なく内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

### ひやく にち そう 百日草

お一人様 ¥4,900 (税込¥5,390)  
【4名様より承ります】

前菜五種盛り

オマール海老の濃厚クリームスープ

黒酢のごろっとスプタ

お口直しのドリンク

国産ハモの天ぷらと春巻き

季節鮮魚の香港ソース蒸し

とび子コーンチャーハン

季節のデザート

### しらゆり 白百合

お一人様 ¥6,900 (税込¥7,590)  
【4名様より承ります】

前菜五種盛り

ふかひれ満載、オマール海老のクリームスープ

やわらか牛肉と夏野菜のバジル炒め

お口直しのドリンク

蟹爪フライと国産ハモの天ぷら

季節鮮魚の香港ソース蒸し

とび子コーンチャーハン

季節のデザート

2026年6月現在のメニューです。予告なく内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。