

## 素朴で懐かしい味わい みゆき堂本舗

昔ながらの手作りの風味にこだわった、越後のおいしい米菓です。  
 稲穂の恵を個性豊かなおせんべいに変えて。  
 お子様からご年配まで喜んでいただける、みゆき堂本舗のおせんべいをご賞味下さい。



越後ふる里づくり  
**2,500円**〈税抜〉  
 ■ハコ約23.5×23.5×11cm・重量=約1000g  
 ■サラダせんべい×24、  
 ■しょうゆせんべい×20、  
 ■熟成丸大豆×16



越後ふる里づくり  
**2,000円**〈税抜〉  
 ■ハコ約23.5×23.5×11cm・重量=約900g  
 ■サラダせんべい×20、  
 ■しょうゆせんべい×20、  
 ■熟成丸大豆×10



越後ふる里づくり  
**1,500円**〈税抜〉  
 ■ハコ約23.5×23.5×9cm・重量=約700g  
 ■サラダせんべい×18、  
 ■しょうゆせんべい×18

### やま磯

味付海苔  
お吸い物  
ふりかけ詰合せ  
**2,000円**〈税抜〉  
 ■ハコ約18.5×27.5×7.4cm、  
 重量=約390g  
 ■味付のり(8切44枚)×2、  
 わかめお吸い物(4.5g×4袋)×1、  
 のりふりかけ(5g×4袋)×1

味付海苔  
お吸い物  
ふりかけ詰合せ  
**2,500円**〈税抜〉  
 ■ハコ約21.8×27.5×7.4cm、  
 重量=約480g  
 ■味付のり(8切44枚)×3、  
 わかめお吸い物(4.5g×4袋)×1、  
 のりふりかけ(5g×4袋)×1

和食の定番  
海の幸を  
気軽に食卓で

### 法要饅頭

法要饅頭(10個)  
**1,200円**〈税抜〉

法要饅頭(15個)  
**1,800円**〈税抜〉

100%の天然素材。  
北海道の小豆と皮の部分には  
山芋と米粉を使いもちもち感が絶品。



# 各回忌法要のご案内と 会場紹介

◆お料理をご注文いただいたお客様には、テーブルグラス等無料貸出しサービスをさせていただきます。  
 ◆ホール及び会館をご利用になるお客様には、さちのスタッフが接待のお手伝いをさせていただきます。  
 ◆お料理をご注文いただいたお客様には、御霊供膳と高坏(中身)をサービスさせていただきます。  
 (宗派によって異なります。)



◎ご予約・お問い合わせは

**0120-737-939**

大切な故人との思い出を語る、  
和やかなひととき。



No.6

法要膳 6,000円(税抜)



No.293

特彩膳 6,000円(税抜)

故人縁の人々が、  
集い語らう時を、格調高く。



No.5

法要膳 5,000円(税抜)



No.4

法要膳 4,500円(税抜)



No.22

法要膳 4,500円(税抜)



No.3

法要膳 4,000円(税抜)



No.23

法要膳 4,000円(税抜)



No.21

法要膳 5,000円(税抜)

※季節および注文の時間により一部料理内容が異なります。(夏はそうめん、冬は温そば)

黒豆ご飯

久万のこしひかり  
清流米を用いた上品な、  
さちオリジナル  
黒豆御飯。  
650円  
(税抜)



特製巻寿司  
550円  
(税抜)



吸い物  
200円  
(税抜)



茶碗蒸し  
500円  
(税抜)



素麺  
320円  
(税抜)



自家製そば  
320円  
(税抜)