



卓盛り

二二〇、〇〇〇円(税別)

オードブル盛合わせ

精進炊合わせ 赤魚幽庵焼 厚焼玉子 枝豆

ローストビーフ ローストチキン 春巻き

海老フライ フライドポテト チーズフライ

わらび餅

刺身盛合わせ

平政 鯛 鯉 あしらい一式

寿司盛合わせ

太巻き 稲荷 細巻 握り鮓

フルーツ盛合わせ

季節の果物五種盛り

ご法要料理のご案内

偲ぶ心でおもてなし
思い出を語り合うお席に
真心のこもったお料理を。

ザ パラダイスガーデン サセボ

〒859-3226 長崎県佐世保市崎岡町853-12
[ハウステンボスより車で10分]
☎0956-39-4800 FAX0956-39-3311

パラダイスガーデン 検索



●お車でお越しの方

[福岡方面より]
西九州自動車道「佐世保大塔 IC」よりハウステンボス方面へ車で10分
[長崎方面より]
長崎自動車道「東そぎ IC」より車で25分

●JRでお越しの方

博多駅より特急列車で90分(JR早岐駅下車・タクシーで5分)

●バスでお越しの方

西肥バス「パラダイスガーデン前」下車

●長崎空港よりお越しの方

車で40分

歓送迎

少人数~大人数でご利用できるバスをご用意しています。
歓送迎・観光などさまざまなシーンにご利用できます。





法要会席

四、〇〇〇円(税別)

- 先付 旬菜の和え物
- 椀 蟹真薯 豆腐 三つ葉 露生姜 清仕立
- 造り はまち 鯛 烏賊 妻一式
- 煮物 海老と野菜の炊き合わせ 利久館
- 焼物 鱈雲丹焼 枝豆 ピクルス
- 洋皿 若鶏もも肉のカダイフ包み 季節の野菜添え
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事 じゃこ飯
- 香の物 二種盛り
- 水物 季節の果物二種 もしくは甘味

水物

法要会席

五、五〇〇円(税別)

- 前菜 合鴨燻製 旬菜の和え物
- 鮎甘露煮 チーズ玉子
- 椀 蟹真薯 豆腐 三つ葉 露生姜 清仕立
- 造り はまち 鯛 烏賊 鮪 妻一式
- 蓋物 季節の饅頭 花麩 青味 利久館
- 焼物 鱈雲丹焼 枝豆 ピクルス
- 洋皿 黒毛和牛ロースのグリル 季節の野菜添え
- 酢物 鱈湯引き 若布 キャベツ 辛子酢味噌
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事 じゃこ飯
- 香の物 三種盛り
- 止め椀 揚げ蕎麦 なめこころろ
- 蕎麦出汁 山葵 刻みのり
- 水物 季節の果物・デザート盛合わせ

水物

法要会席

七、〇〇〇円(税別)

- 前菜 合鴨燻製 旬菜の和え物
- 鮎甘露煮 チーズ玉子
- 凌ぎ 柴漬飯蒸し
- 造り はまち 鯛 烏賊 鮪 天使の海老 妻一式
- 蓋物 季節の饅頭 花麩 青味 利久館
- 焼物 鱈雲丹焼 枝豆 ピクルス
- 魚料理 旬魚のオーブン焼き
- 肉料理 黒毛和牛フィレ肉のグリル 季節の野菜添え
- 揚げ物 胡麻豆腐東寺揚げ 青唐
- 酢物 鱈湯引き 若布 キャベツ 辛子酢味噌
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 食事 握り寿司三種
- 止め椀 揚げ蕎麦 なめこころろ
- 蕎麦出汁 山葵 刻みのり
- 水物 季節の果物・デザート盛合わせ

水物

お客様のご予算に応じて、お料理、引き出物もご用意いたします。お気軽にご相談ください。

※御献立は季節により内容が変わることがあります。予めご了承くださいませ。
※別途サービス料10%を頂戴いたします。