

法事 プラン

故人を偲ぶお手伝い

ホテルならではののおもてないで



※お料理写真は、黒毛和牛陶板焼き会席7,000円のイメージです。

ご家族様のみのご法事にも
ご利用いただけます

会席料理

伊吹 5,000円(税込)

近江 6,000円(税込)

黒毛和牛陶板焼き 7,000円(税込)

※お客様のご予算にあわせてご用意いたします。気軽にご相談ください。

お子様
ランチなど
お子様
メニューも
ございます



ご利用は10名様以上/要予約



送迎バス無料

※予約状況によってご準備出来ない場合がございます。
ご予約時にご確認ください。

小会場/最大15名×2部屋
大会場/最大120名※3分割可



おちついた和室の個室と
椅子席でゆったりお食事



クレフィール湖東
Crefeel Koto 〒527-0102 滋賀県東近江市平柳町22-3

お問い合わせ・ご予約はこちら
TEL 0749-45-3880 <https://crefeel.co.jp>



会席料理メニュー例 ※季節により内容は変わります

黒毛和牛陶板焼き会席
七〇〇〇円

一前菜

蓬麩の筍ジュレ掛け
永源寺駒蕎麦田楽
蚕豆、虹鱒甘露煮
海老袱紗焼、桜麩

一お造り

三種盛り合わせ

一強肴

黒毛和牛陶板焼き
八幡赤駒蕎、竹の子
占地、青唐、玉葱

一油物

鱧天麩羅
海老、春菊
馬鈴薯、茄子

一変り鉢

鱧酒蒸し、湯葉、蕨
姫竹、絹さや
銀箔掛け

一酔の物

海老酢漬け、菜の花
レタス錦糸巻
蛇腹胡瓜、酢味噌

一止椀

一近江米
香の物
一甘味

近江会席
六〇〇〇円

一前菜

蓬麩の筍ジュレ掛け
永源寺駒蕎麦田楽
蚕豆、虹鱒甘露煮
海老袱紗焼、桜麩

一お造り

三種盛り合わせ

一牛鍋

水菜、八幡赤駒蕎
竹の子、占地
焼き餅、角揚げ豆腐

一油物

鱧天麩羅
細魚磯辺、春菊
馬鈴薯、茄子

一変り鉢

鱧酒蒸し、湯葉、蕨
姫竹、絹さや
銀箔掛け

一酔の物

海老酢漬け、菜の花
レタス錦糸巻
蛇腹胡瓜、酢味噌

一止椀

一近江米
香の物
一甘味

伊吹会席
五〇〇〇円

一前菜

蓬麩の筍ジュレ掛け
永源寺駒蕎麦田楽
蚕豆、虹鱒甘露煮
海老袱紗焼、桜麩

一お造り

二種盛り合わせ

一牛鍋

水菜、八幡赤駒蕎
竹の子、占地
焼き餅、角揚げ豆腐

一油物

鱧天麩羅
細魚磯辺、春菊
馬鈴薯、茄子

一酔の物

海老酢漬け、菜の花
レタス錦糸巻
蛇腹胡瓜、酢味噌

一止椀

一近江米
香の物
一甘味

和洋会席
五〇〇〇円

一前菜

スモークサーモンと
そら豆のムース
海老、トレビス
絹さや、パプリカ

一お造り

二種盛り合わせ

一牛鍋

水菜、八幡赤駒蕎
竹の子、占地
焼き餅、角揚げ豆腐

一魚料理

鯛のパブール
白ワインソース
姫竹、若芽、トマト

一肉料理

豚肩ロース
トマト煮込み
菜の花、蕨
新じゃが芋

一止椀

一近江米
香の物
一甘味