

個室・大広間を
ご利用いただけます

ひと品ひと品、
心を込めて、
お造りいたします

おもてなし会席

—— 法事にお使いいただける会席料理のご案内 ——

民話の宿
旅館 荒澤屋
創業百年





秋川黒毛和牛の しゃぶしゃぶ会席

7,500円(税別)

秋川黒毛和牛のしゃぶしゃぶ、
奥多摩の味覚と
季節の天ぷらが味わえる
11品の法事会席

●お品書き一例

前菜

奥多摩ヤマメのお刺身と
手づくりこんにゃくのお刺身

奥多摩ヤマメの炭火焼き

炊き合わせ

季節の天ぷら

秋川黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

酢の物

ご飯・汁物・香の物

デザート



おうめ

青梅豚の しゃぶしゃぶ会席

6,500円(税別)

青梅豚のしゃぶしゃぶ、
奥多摩の味覚と
季節の天ぷらが味わえる
10品の法事会席

●お品書き一例

前菜

奥多摩ヤマメのお刺身と
手づくりこんにゃくのお刺身

奥多摩ヤマメの炭火焼き

炊き合わせ

季節の天ぷら

青梅豚のしゃぶしゃぶ

酢の物

ご飯・汁物・香の物

デザート



くもとり 雲取会席

5,500円(税別)

奥多摩の味覚とあわび茸の鍋、
季節食材の天ぷらが味わえる
9品の法事会席

●お品書き一例

前菜

奥多摩ヤマメのお刺身と
手づくりこんにゃくのお刺身

奥多摩ヤマメの炭火焼き

炊き合わせ

あわび茸の鍋

季節の天ぷら

酢の物

ご飯・汁物・香の物

デザート



ごぜん 御前会席

4,500円(税別)

奥多摩の味覚と
あわび茸の鍋が味わえる
8品の法事会席

●お品書き一例

前菜

奥多摩ヤマメのお刺身と
手づくりこんにゃくのお刺身

奥多摩ヤマメの炭火焼き

炊き合わせ

あわび茸の鍋

酢の物

ご飯・汁物・香の物

デザート



かわのり 川苔会席

3,500円(税別)

奥多摩の味覚が味わえる
7品の法事会席

●お品書き一例

先付け

手づくりこんにゃくのお刺身

奥多摩ヤマメの炭火焼き

炊き合わせ

酢の物

ご飯・汁物・香の物

デザート

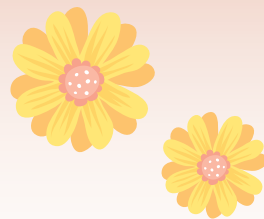
アレルギーについて

原材料に、卵・乳・小麦・かにを使用しています。特定の食材に対し、アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合、その旨を必ず予約時にお伝えください。できる限りそれに代わる食材にて、料理をご提供いたします。



お子様重

2,500円(税別)



●お品書き一例

カニグラタン

揚げ物(エビフライ・唐揚げなど)

タマゴ焼き

おにぎり

プリン

アレルギーについて

原材料に、卵・乳・小麦・かにを使用しています。
特定の食材に対し、アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合、その旨を必ず予約時にお伝えください。できる限りそれに代わる食材にて、料理をご提供いたします。

陰膳

無料

故人にお供えする陰膳を無料にてご用意いたします。
ご遺影やご位牌をお持ちください。

各種法要のご案内

・精進落とし

葬儀が一旦すんだ夜に、お世話になった人たちに感謝するために開く宴です。

・初七日

しよなのか
近親者、知人を招いて、仏の供養をします。

・二七日

ふたなのか
死去14日目

・三七日

みなのか
死去21日目

・四十七日

よなのか
死去28日目

・三十五日

死去35日目

・四九日

忌引き明けの供養を近親者、知人を招いて盛大に行います

・初盆

前年のお盆以降に亡くなった仏を供養します

・二周忌

死去の年の翌年の祥月(死亡した月)命日に、僧侶を招いたりお寺に足を運び、年忌法要を行います

・三回忌

一周忌の翌年を三回忌とし、二周忌と同様に盛大に行うことが多いようです

・七回忌

・十三回忌

・十七回忌

・二十三回忌

・二十七回忌

・三十三回忌

・三十七回忌

・五十回忌

遠い法事で省略されることもあります

これらの日は遺族だけであることが多い

個室や大広間をご利用いただけます 人数やお好みでお選びください



大広間 30名様利用可



個室 3室 4～10名様利用可



テーブル席 定員8名様



カウンター席 定員7名様

アクセスのご案内

電車 東京または新宿から、JR中央線・青梅線で終点奥多摩駅へ

自動車 中道自動車道の場合、八王子ICから国道16号・411号で奥多摩方面へ
圏央道の場合、青梅ICから国道411号で奥多摩方面へ

駐車場のご案内 駐車場5台完備(旅館前2台、徒歩圏内3台)

ご予約・お問い合わせ

☎0428-83-2365

東京都西多摩郡奥多摩町氷川146

ホームページ <http://arasawaya.co.jp/> メールアドレス arasawaya@arasawaya.co.jp

