御料理

皆様の割烹 新竹
SHIN TAKE

仏事あれこれ

法事の種類

中　隠
初七日／関西では亡くなった前日から数えて七日目
二七日（ふたなぬか）／十四日目
三七日（みなぬか）／二十一日目
四七日（よなぬか）／二十八日目
五七日（ごなぬか）／三十五日目
六七日（むなぬか）／四十二日目
七七日（ななぬか）／四十九日目（満中陰）

満中陰には親戚、故人が親しかった方々を招き僧侶にお経をあげてもらいのちに宴席をもうけ、もてなします。

◎百ヵ日／百日目
◎月忌（がっき）／毎月毎月の命日
◎祥月命日（しょうつきめいにち）／毎年毎年の命日
◎年会
一周忌／亡くなった月から一年目
※一周忌だけは（満）で数えます。つまり死亡年の翌年の祥月命日になるわけです。

三回忌／二年目
七回忌／六年目
十三回忌／十二年目
十七回忌／十六年目
二十五回忌／二十四年目
三十三回忌／三十二年目
五十回忌／四十九年目
百回忌／九十九年目
（宗派・地域によって二十三・二十七・三十七回忌等もおつとめする事もある）

月の命日年の命日も家族内で営んでも良いでしょう。しかし、**一周忌、三回忌、七回忌、十三回忌、十七回忌、二十五回忌、三十三回忌**の法要は一層手厚く営みます。それ以外はささやかながらも、まごころのこもった法事を営みます。
五十回忌、百回忌を営まれる場合は孫の代になっていますので、そこまで家系が続くということは"慶び事"と考えるべきでしょう。建碑と仏壇の入仏、**五十回忌、百回忌**の食飯は、赤飯でします。

法事の計画

①予算
接待費（茶菓あるいは食事）、会場を使用する場合は、会場費（仏事殿あるいはお寺）、引出物とおみやげ、お布施、必要であればお車代、案内状。

②日時の決定
命日に行う事が理想ですが僧侶の都合と集まっていただく方の都合も考慮し、命日よりなるべく遅れることのないようにする。
僧侶には三カ月前に、遅くとも一カ月前迄には連絡する。

③招待者
故人と縁の深かった人、葬儀の際にお世話になった方々をお招きする。

④費用
家を継いでいる人が主催となりますが、平等に子供達が負担し、御仏前として金封紙に包むことです。

お供物・仏花

お供物は、おもち、果物、お菓子等が適当である。なお、生ぐさい物はしない、トゲのあるもの、毒性のある臭いがきついものは避けるようにします。

引出物

引出物の上書きは「粗供養」「供養志」等とし、下に喪主の名を書き、故人の何回忌かを記入します。三十三回忌までは水引の色は黄銀となります。引出物は一人一つでなく、一家に一つ渡します。

故人と縁の深かった人達が故人をしのんで、御仏前、お供え物を仏様へと持参されると思います。読経後、集まっていただいた方々へお礼を述べ、宴席を設け故人の思い出を語りながら食事をします。お帰りの際は集まっていただいた方々へ御供物を少しずつ持って帰って頂くと同時に粗供養をお渡しします。

地域・宗派により異なる場合がございます。

お寿司

大皿盛（4～5人前）
税込 5,500円（5,000円）
8%税込 5,400円

ちらし
（1.5人前）
税込 1,320円
（1,200円）
8%税込 1,296円

寿司折
（1.5人前）
税込 1,210円
（1,100円）
8%税込 1,188円

寿司折（助六）
（1合）税込 715円（650円）
8%税込 702円

桶盛にぎり盛り合わせ（4～5人前）
税込 7,040円（6,400円）
8%税込 6,912円
（特上もございます）

オードブル

オードブル 税込 7,700円（7,000円）8%税込 7,560円

単品				
・海老フライ（5本）	税込 1,320円	・㊥うどん	税込 440円
・鶏の唐揚げ	税込 880円	・茶碗蒸し	税込 440円
・出汁巻き	税込 660円	・ポテトフライ	税込 660円
・おにぎり（3ケ）	税込 550円		

匠セット

匠セット 税込 3,520円（3,200円）8%税込 3,456円

お子様メニュー

子供用 寿司・うどんセット
税込 1,650円（1,500円）
8%税込 1,620円

お子様ランチ 税込 2,420円（2,200円）
8%税込 2,376円

ハーフランチ 税込 1,320円（1,200円）
8%税込 1,296円

幕の内 税込 1,650円（1,500円）
8%税込 1,620円

箱膳料理

箱膳・吸物付　税込 4,840円（4,400円）8%税込 4,752円

ひさご弁当・吸物付　税込 3,740円（3,400円）8%税込 3,672円

箱膳・ご飯・茶碗蒸し・吸物付　税込 7,040円（6,400円）8%税込 6,912円

箱膳・ご飯・茶碗蒸し・吸物付　税込 5,940円（5,400円）8%税込 5,832円

お持ち帰り用 パック会席

（風呂敷にお包みします）

パック会席　8%税込 5,832円（5,400円）

パック会席　8%税込 4,752円（4,400円）

四季折々の風味を
丹念に調理し、
新鮮な材料を確かな腕が
心を込めて作り上げます。

パック会席　8%税込 6,912円（6,400円）

パック会席　8%税込 3,672円（3,400円）

会席料理　税込 7,150円（6,500円）8%税込 7,020円

会席料理　税込 8,250円（7,500円）8%税込 8,100円

四季によって内容が異なります。又、前回ご利用頂いたお客さまは料理内容（献立）を多少変更できますので、ご予約時にお申し付け下さい。

会席料理

会席料理5,500円～10,500円迄ご用意いたしております。

会席料理　税込 6,050円（5,500円）8%税込 5,940円

会席料理　税込 11,550円（10,500円）8%税込 11,340円

会席料理
先附
お造り
八寸
蒸し物
揚げ物
酢物
御飯
吸物
香物
水物

足付膳もご用意いたしております。

※メニューは全て税込み価格です。お持ち帰りの場合は税率が8%となります。

ご法要やご会食は

当料理店で 席料無料

●家で宴席をされますと移動はなくなりますが会席膳の配膳から酒の燗、ビール、お茶の用意、終わればあと片付けとわずらわしさは目に見えています。

●いっそ料理店で宴席を仕出し会席の金額で、暖かい物は暖かく、冷たい物は冷たく、おいしく召し上がっていただけます。

家でされるよりアルコール代金は少し高くなりますが、量的に昼間からあまり飲まれないと思われます。

●当店では席料・サービス料は一切頂いておりません。
●一席三時間（ご飲食時間）みさせていただいております。
●送迎車用意いたしております。どうぞご利用下さい。

一階

法事ホール

貸室料+各種仏具+お供花/22,000円（税込）

四季おりおりの素材をたくみに調理し、皆様に喜んでいただける商品を、お届けするべく一同励んでおります。

三階

負担がかからない椅子席を設けました（座席に限りがあります）

ご高齢の方、ひざや腰を痛めている方、また、正座が苦手な若い方など宴会には出たいけど座るのが苦手、と思っておられる方は沢山いらっしゃるでしょう。そこで、和室に机と椅子を持ち込みました。日本伝統のお座敷宴席の格調を損なわず楽にお楽しみ頂けます。

四階

座布団席でゆったりおくつろぎいただけます（椅子席も可）

大小宴会も承ります…

■御法事、商談会、同窓会、謝恩会、結納等に落ちついた座敷をご利用ください。
■ご家族づれ様から団体様まで承ります。
■宴席セット、鍋物コースもご利用ください。
■通信カラオケもご用意しております。

宴会コースがございます

■飲み放題コース 六,〇〇〇円（税込）
（宴席2時間30分 ドリンクラストオーダー100分）
■鍋物コース
■会席コース

冠婚・葬祭・御法事一式 料理承ります

その他、種々ご相談に応じます

配達もご利用頂けます

御膳とグラス、チョウシ、オチョコなど備品の無料貸出しも行なっております。御申し出下さい。

お持ち帰り品（お土産）

※税率8%

■自家製ポンズ
㊀300ml 税込 648円（600円）
㊅720ml 税込 1,512円（1,400円）

■ぶぶ茶づれ
税込 1,620円（1,500円）

本 店　八尾市本町1丁目6−14
TEL　072−992−1531
◆営業時間　11:30〜22:00（予約のみ承ります）
◆定 休 日　月曜日

●駐車場完備
●エレベーター完備
●10名以上ご利用で送迎バス（有料）もご用意いたしております

http://www.shintake.com

お問合せは 0120-84-4890（ハヨ ヨヤクオ）

祝事用・通常の出前お料理パンフレットもございます。