

在りし日の故人に想いを馳せて、
ご親族やゆかりの深い方々が集うひととき。
札幌グランドホテルでは、
ご法要のご会食にふさわしい
和・洋・中・折衷のお料理をご用意しております。
落ち着いた雰囲気の中、
端正に仕立てた季節のお料理で、
真心を込めておもてなしいたします。

大切なご法要に 礼を尽くした おもてなし。



お集まりの人数にあわせて大小宴会場をご用意いたします



「はまなす」83㎡・ディナー 48名様まで



「白雲の間」83㎡・ディナー 40名様まで

ご法要スケジュール

お日取りの決定からご案内状の手配、当日の進行、各種手配事項など、札幌グランドホテルでは、施主様の思いにかなったご法要を行っていただくために真心を込めてお手伝いいたします。

【3～4ヶ月前】日時・場所の決定

御命日の直前の休日に執り行う場合が多いようです。また、ご法要式は午前中に営まれ、ご会食を昼食に合わせるのが一般的ですが、遠方よりお招きする方のことも考え、午前10時から午後3時くらいの間に行うのが良いでしょう。ホテルへのお申込みは、なるべく早めに済まされますと、これからの準備にゆとりができ、何かと安心です。

【50日前】ご案内状の手配

お身内やごく親しい方だけの場合には、お電話でのご案内でも構いませんが、多くの方をお招きする時には、ご案内状が必要となります。札幌グランドホテルでは、お忙しい施主様に代わり、ご案内状の作成から宛名書きまで代行させていただきますので、名簿の整理をお早目に済まされますようお願いいたします。また、一周忌の場合は、生前ご親交のあった大勢の方々へご案内状を差し上げるのが一般的です。

【40日前】ご案内状の発送

宛名の正誤やご案内漏れがないかどうかの最終確認を行い、ご案内状を発送いたします。

【15日前】ご出席の確認と席札の作成

ご出欠の確認がひと通り終了しましたら、席順表・席札を作成します。読経は、仏壇に向かって前方に、目上の方や故人と縁の深かった方に座っていただくようにします。ご会食のお席順は、通夜や葬儀と異なり親族の座る場所は、末席となります。お料理は出席される方々の年齢層や好み等を配慮してお選びください。お引物には、軽くて持ち運びがしやすいものが好まれます。ホテルで各種準備できますので、お気軽にご相談ください。

【3日前】最終確認

ご法要式、ご会食、お引き物等、細部にわたってホテル担当者より最終確認をさせていただきます。

【当日】

一周忌法要の場合には、施主側は礼服もしくは略礼服というのが一般的です。回忌を重ねるごとに礼服もダークスーツになるようですが、一般参列者よりも軽装にならないように気をつけてください。また、当日の進行は、ご法要式に約30分、ご会食に約2時間というのが一般的です。

ご予約・お問い合わせ
お気軽にご相談ください

宴会予約係 **TEL.011-261-3333** (ダイヤルイン)


**SAPPORO
GRAND HOTEL**
GRANVISTA
HOTELS & RESORTS

札幌グランドホテル
〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西4丁目
Tel.011-261-3311 Fax.011-231-0388
<https://www.grand1934.com>


**SAPPORO
GRAND HOTEL**
GRANVISTA
HOTELS & RESORTS

法要会食のご案内

札幌グランドホテル



おひとり様 ¥14,500 コースの一例

【¥14,500コース】全10品

先付・前菜・吸物・作里・炊合せ
焼肴・蒸物・強肴・食事・水菓子



おひとり様 ¥12,000 コースの一例



おひとり様 ¥14,500 コースの一例

【¥14,500コース】全9品

アミューズ・オードヴル・スープ・魚料理
お口直しのソルベ・肉料理・デザート
コーヒー・パン



おひとり様 ¥12,000 コースの一例



おひとり様 ¥14,500 コースの一例

【¥14,500コース】全8品

前菜・スープ・海老料理・揚げ物
魚料理・肉料理・食事・デザート



おひとり様 ¥12,000 コースの一例

中国料理

吟味した食材と鮮やかな技が織りなす逸品
磨きぬかれた伝統の技法で仕立てた
本格中国料理。厳かなお席にふさわしい
繊細な味わいをお愉しみいただけます。

日本料理

日本の伝統料理で綴る穏やかなひととき
一品一品、繊細に仕立てた会席料理。
大切なご法要にふさわしい至高の美味を
風情豊かな季節の香りと共にお届けいたします。

フランス料理

上質な味わいで心に残るひとときを
オードヴルからデザートまで
一皿一皿に込めた上質な味わいと洗練されたサービスで、
心あたたまる集いの時間を演出いたします。

折衷料理

和・洋・中の技が光る贅を尽くした組み合わせ
和・洋・中それぞれの良さを取り入れ、
調和させた創作コースは、
幅広い年代層にご好評をいただいております。

【¥14,500コース】全8品

日本料理3品・フランス料理2品
中国料理2品・デザート1品



おひとり様 ¥12,000 コースの一例



おひとり様 ¥14,500 コースの一例

お飲み物

- ビール(中瓶) ¥1,200～
- ノンアルコールビール ¥850
- ウイスキー(ボトル) ¥17,100～
- ソフトドリンク(グラス) 各 ¥680～
- 焼酎(ボトル) ¥3,500～
- ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ
- 日本酒(1合) ¥820～
- ジンジャーエール
- ボトルワイン(赤・白) 各 ¥4,700～

フリードリンクプラン(2時間)

- ソフトドリンクフリードリンクプラン おひとり様 ¥1,400
- 上記に加え、アルコールを含むフリードリンクプラン おひとり様 ¥3,100

※表示料金は、税金・サービス料10%が含まれております。
※仕入れ状況によりまして内容を変更させていただく場合がございます。
※当ホテル宴会場で使用しているお米は、全て国産米です。