

さまざまなお手伝い

送迎バス

10名様以上ご乗車で、ご自宅や最寄駅より送迎バスをご用意致します。(60km圏内に限ります)

※有料道路をご利用の場合は、別途料金をご負担いただきます。(2往復分)



装花

遺影装花、卓上装花のご要望も承ります。

遺影装花 5,400円(税込)～
卓上装花 3,240円(税込)～



会場イメージ

お写真

ご家族やご親族との集合写真のご手配も致します。
詳細はお問合せください。

六つ切り 3冊仕上げ
32,400円(税込)

茶の子

多彩に取り揃えております。
お気軽にご相談ください。

ご宿泊について

広島エアポートホテル

シングルからスイートまで豊富な客室構成で、快適にお過ごしいただけます。

シングルルーム 1泊朝食付
お1人様 ¥7,200～(税込)

ツインルーム 1泊朝食付 2名利用
お1人様 ¥6,700～(税込)



ツインルーム

チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00

フォレストヒルズガーデン

ゆったりとした敷地の中に点在する別荘のようなコテージにご家族でお泊りいただけます。

3ベッドルーム素泊まり ¥39,100～(税込)
2ベッドルーム素泊まり ¥24,500～(税込)

チェックイン 15:00 / チェックアウト 11:00



コテージ外観



コテージ内装



広島エアポートホテル

ご法要プラン

ご案内

お料理
茶の子
装花
お写真
ご宿泊
送迎バス

ご法要について

法要は、死者の冥福を祈り、その霊を慰めるために命日に行う行事です。葬儀がすむと、初七日から四十九日の忌明けまで七日ごとに法要を行います。忌明けが三ヶ月にまたがる場合は、五七日を忌明けとする場合が多いようです。その後も一周忌、三回忌などの法要を故人の命日に営み、一般的には三十三回忌をもって「弔い上げ」とすることが多いようです。

仏式の法要

名称	法要の年月日	内容
初七日	死後七日目	近親者、知人を招き供養
二七日	死後十四日目	遺族だけで供養
三七日	二十一日目	
四七日	二十八日目	近親者、知人を招き忌明けの供養 納骨も
三十五日		
四十九日		この一年間に死亡した仏を供養する
新盆		
百か日		近親者、知人を招き供養
一周忌	死後満一年	近親者、知人を招き、寺や自宅などで供養 そのあと個人をしのび会食
三回忌	死後満二年	
七回忌	(以降は死亡した年も入れて数える)	しだいに招く人をしぼっていく
十三回忌		
十七回忌		
二十三回忌		
二十七回忌		
三十三回忌		一般には、ここで終わることが多い
三十七回忌		
五十回忌		
百回忌		



- 空港からのアクセス
広島空港から遊歩道で徒歩5分
- お車でのアクセス
山陽自動車道
河内 I.C. / 本郷 I.C. から約5分
国道2号線 竹原市新庄町 交差点より約10分
本郷町交差点より約10分

ご予約・お問合せは

TEL: 0848-60-8191

Fax: 0848-60-8222

sales@h-airporthotel.co.jp

広島エアポートホテル 宴会予約まで

<http://www.h-airporthotel.co.jp/>



広島エアポートホテル

〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺64-25

TEL: 0848-60-8111 FAX: 0848-60-8222

ご会食メニュー

故人を偲び思い出を語る時、静かな安らぎのひとときを、心と心を結ぶお料理でおもてなしいたします。

9,260 円 (税込 10,000 円)

旬の素材でもてなす日本料理会席または、和食と洋食をどちらも堪能して頂ける和洋折衷料理から選んでいただき、ご供養に相応しいお料理をご用意いたします。



日本料理会席

先付一品
季節の前菜盛り合わせ
季節の煮物椀
お造り三種盛り合わせ
季節の蓋物
峠下午の木の芽焼き 温野菜
季節の油物
握り寿司 赤だし
水菓子一品



和洋折衷料理

和前菜七種盛り
お造り三種盛り合わせ
茶碗蒸し
アトランティックサーモンのポワレ
ノイリーソース
牛フィレ肉のグリエ
赤ワインパルサミソース
季節の野菜とご一緒に
握り寿司 赤だし
マスカルポーネチーズのムースと
アイスクリーム フルーツ2種
コーヒー または 紅茶

7,408 円 (税込 8,000 円)

和洋折衷料理

和前菜五種盛り
お造り三種盛り合わせ
スズキの香草パン粉焼き トマトソース
牛リブロース肉のグリエ
オニオンしょうゆソース
季節の野菜とご一緒に
季節の味御飯
香の物 赤だし
チーズケーキ
アイスクリーム フルーツ2種
コーヒー または 紅茶

和洋折衷料理または洋食コース料理をご用意しております。
お好みにあわせてお選びください。

洋食コース料理

オードブル盛り合わせ
季節のクリームスープ
海の幸のポワレ
ドライベルモット風味の軽いバターソース
牛リブロース肉のタリアータ
アンチョビマヨネーズとパルサミソース
マイクロサラダとご一緒に
ブランマンジェとマCHEDONIAフルーツ
パン
コーヒー または 紅茶



和洋折衷料理

5,556 円 (税込 6,000 円)

洋食会席

お箸で食べれる
洋食コースはいかがでしょうか。

オードブル盛り合わせ
野菜のブイヨンスープ
季節の魚のポワレ 彩り野菜添え
和風クリームソース
牛サーロイン肉のグリエ カットステーキ
レフォールソース 温野菜とご一緒に
ガトーショコラ クレームシャンティと
アイスクリーム フルーツ添え
パン
コーヒー または 紅茶



イメージ

お子様料理



ハンバーグセット
2,200 円
(税込 2,376 円)



ステーキセット
4,400 円
(税込 4,752 円)

※料金には、サービス料が含まれております。
※上記料金以外のご予算については、ご相談ください。

※10名様より承ります。少人数でのご利用はご相談ください。
※食材や器は、季節により変更になる場合があります。

ご法要仕出し弁当

【配達について】

総額 35,000 円より無料配達致します。エリア：三原市・東広島市・竹原市



折ごとお持ち帰りいただけますので、法要後のお持ち帰りにもご利用いただけます。

おもたせ弁当
5,000 円
(税込 5,400 円)



温かい茶碗蒸しと汁物がついたお弁当です。
※容器は回収致します。

松花堂弁当
5,000 円
(税込 5,400 円)

※ご予約は1週間前までにお願い致します。数量の変更は、2日前まで承ります。

※季節により内容を変更する場合がございます。

夏期(6月～9月末まで)はおもたせ弁当のお造りを別のお料理に変更させていただきます。