

# お顔合わせ・結納プラン

JR京都駅八条東口より東へ徒歩3分の好立地。駅前ながら静かで落ち着いた隠れ家的なホテルです。

掲載プラン以外でも、両家のご家族がお食事をしていただき御縁を深められるようご予算にあわせて、ご準備いたします。

会場も落ち着いた和宴会場や洋宴会場があり、いずれもテーブル・椅子のセッティングが可能です。

事前の準備や当日の進行など、お気軽にご相談ください。



## お顔合わせ・結納・ご挨拶

ホテルセントノーム京都では、お顔合わせをお考えで、ご結婚をひかえたお二人のためにお手伝いをさせていただきます。

お料理： 西洋料理、和会席、和洋折衷  
 プランに含まれるもの： 料理、飲料、室料、装花、テーブルクロス・ナプキン  
 プラン特典： 両家固めの盃（日本酒）をご用意します。  
 結納品持込み料無料、金屏風・広蓋貸出無料  
 挙式をされる場合は挙式料 10%OFF  
 オプション： メニュー表、名札、記念フォト

顔合わせは結婚が決まったお二人がそれぞれの両親を引き合わせ、挨拶を交わす場です。また、「結納」を行うかどうかや、挙式・披露宴の形式、日取りについて両家で話し合います。

結納は家に（娘、息子を）迎えられるにあたり、これまで育ててくれた相手側の両親に、感謝の意をあらわす場でもあります。衣服を整え、きちんとしたご挨拶の品々を携えて、改まってお伺いすること。結婚の約束の正式なご挨拶の形です。その印の品を取り交わしてご両家が結びつくことを認める儀式です。

結納は地域それぞれに特徴があり、スタイルはひとつではありません。自分たちの出身地を基準にして、よりよいかたちを考えましょう。

# ご法事プラン

在りし日を偲ぶお集まりにふさわしいしつらえて、  
 ところを込めておもてないたします。

## ■ 日本料理スタイルA

《前 菜》 季節の一品  
 《椀盛り》 清汁仕立て 焼目しんじょう  
 《造 里》 三種盛り  
 《焼 物》 季節の焼魚  
 《蒸し物》 茶碗蒸し 銀あん

《揚 物》 季節の天ぷら  
 《御 飯》 ひじき御飯 香の物 汁椀  
 《水菓子》 本日のデザート

## ■ 日本料理スタイルB

《前 菜》 季節の組肴  
 《椀盛り》 清汁仕立て 焼目しんじょう  
 《造 里》 三種盛り  
 《焼 物》 季節の焼魚  
 《温 物》 小鍋又は季節の焼き合せ  
 《蒸し物》 茶碗蒸し 銀あん

《揚 物》 季節の天ぷら  
 《御 飯》 ひじき御飯 香の物 汁椀  
 《水菓子》 本日のデザート  
 デミコーヒー

## ■ 西洋料理スタイル

《オードブル》 オードブルバリエ  
 《スープ》 本日のスープ  
 《魚料理》 平目と才巻海老のハーブの香り プールプランソース  
 《肉料理》 牛フィレ肉のポワレ 温野菜添え  
 《デザート》 本日のデザート  
 デミコーヒー  
 パン

## 料理長おまかせ和会席

故人が生前、お好きだった食べ物や食材をお伺いし  
 オリジナルメニューをご用意いたします。



ご遺影には陰膳を  
 無料でお供えいたします。

※写真は陰膳のイメージです。

### オプション

- ①フリードリンク/ビール・焼酎・ハイボール・ソフトドリンク
- ②追加ドリンク 1種/  
日本酒・ワイン・ウイスキー・梅酒・カクテル・チューハイ・ノンアルコールビール

### ご予約制

ご予約は、着席10名様よりとさせていただきます。  
 (少人数の場合はご相談ください)

※カラオケ、ビンゴゲーム、コンパニオン等も別途承ります。 ※宴会ご利用のお客様に限り特別割引宿泊プランを承ります。  
 ※他の割引プランとの併用は出来ません。 ※お米は国産米を使用しております。 ※お料理内容は旬の食材をより楽しんでいただくため、多少変更する場合がございます。 ※運転されるお客様へのアルコール類の提供はお断りしております。  
 ※【ご予約制】ご予約は、着席10名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)

**CENTNOVUM KYOTO**  
 ホテル セントノーム 京都

Tel. 075-682-8788 (宴会予約)  
 Fax. 075-682-8787

〒601-8004 京都市南区東九条東山王町19-1  
 (竹田街道八条東入ル)  
<http://www.centnovum.or.jp>



- JR京都駅八条東口より東へ徒歩3分
- 阪神高速鴨川西 1.Cより京都駅方面へ3分
- 駐車場：地上20台・地下27台/大型バス2台