

—精進料理のご案内—



私たちには天台宗、真言宗、曹洞宗、浄土真宗など様々な宗派の僧侶が集まり、日々精進料理を研究しているグループです。亡き人とのご縁に導かれて集うご法事の場。仏さまに見守られながら思い出話に花を咲かせ、皆でひとつのお卓を囲むひとときを心安らかに過ごしてほしいとの願いをこめて、この精進弁当を作りました。

現代の皆さまにも美味しいと思っていただける味付けもこだわりのひとつです。

精進料理を研究する僧侶の会



仕出し懐石料理
玉乃家

—精進料理のご案内—

人を送る。

人はなぜ人を送るのでしょうか。

ひとつは、祈るためです。

仏さま、どうぞ亡き人をお導きください、
安らかでありますようにと祈ります。

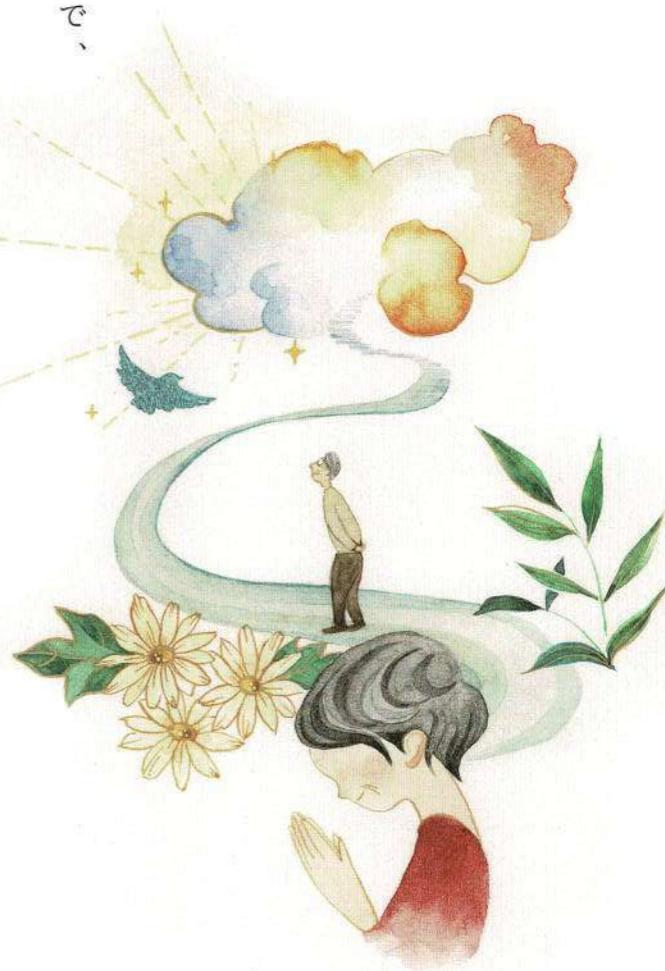
ふたつは、お知らせです。

地域社会や友人に、亡くなつたことを通知し、
お別れの挨拶あいさつをしていただきます。

みつは、生きる人の心のためです。

手を合わせることや、集まつた人と語らうことで、
私たちは、少しずつ心の健康を取り戻します。

悲しさの隣には、送るあたたかさがあります。



仏事と食。

お斎とき、精進落しょうじんとし、忌中拝きちゅうぱいなど、地域や宗派、

場面によつて名前が異なります。

お釈迦さまの教えを思いかえす、

供養の特別期間が終わる食事など、

由来も様々です。今、共通するのは

「思い出話をお聞かせください」との挨拶あいさつが

定型句となつてていることでしょう。

話せば「そうそう」と納得のことから「あら、そんなことも？」と、
亡くなつてなお新たに知る一面があるかもしれません。

お葬式の日だつて笑つて大丈夫。楽しい思い出があるのですから。

ここでいただく食事は、身体の力になることはもちろん、

心にも栄養を届けてくれます。



そばにいる人。

海外ドラマのひとコマに、亡くなつた部下を偲ぶスピーチのシーンがありました。「彼は私にとつて重要な存在だつた。亡くなつて改めて気づいた」と、集まつた同僚たちに語りかけていました。

一方、日本の情報番組で有名人のお葬式が取り上げられるとき、こんなお別れの言葉が流れます。

「○○さん、あのときは楽しかつたですね。お世話

生きているときと、変わらない距離にいます。これは弔辞に限つたことではありますせん。

お仏壇に手を合わせて

「行つてきます」と挨拶すること、お墓参りのとき、「合格しました」などと報告すること、お盆にはご先祖さまが帰つてくるという伝え…。

日本人にとつて当たり前の感覚ですが、亡き人はやはり生きていています。

になりました。ありがとうございました。
う」と、当然ながら話しかけるスタイルです。



こんな日本の風習についてある外国人タレントさんは「最初は驚きました。まだ聞こえているというか、生きていたときと同じように話しかけるのですから。

でも今はあたたかくて良いスタンスだと感じています」と語りました。

日本人にとつて、亡き人は

このような感じかたや風習は仏教ではなく日本人の感覚によるもので、換言すれば日本の文化です。



今日送つたあの方だつて、これから先も、私たちのすぐそばにいてくれます。

これまでと変わらず、一人前のお膳を用意したご家族もいらっしゃることと

思います。

さあ、一緒に食事を続けましょう。



玉乃家でしか味わえない

「精進料理」をご用意しました。

かつては、故人さまを思いながら、

四十九日まで食べられていたとされる「精進料理」。

精進料理に精通するお坊さんたちと一緒に、

玉乃家オリジナル料理として特別にご用意しました。

故人さまを思いながら召し上がるのにぴったりのこのお食事。

ぜひ、ご堪能ください。



協力

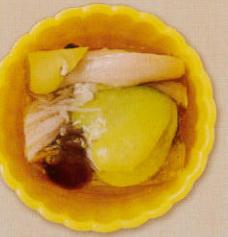
精進料理を研究する僧侶の会

私たちは天台宗、真言宗、曹洞宗、浄土真宗など様々な宗派の僧侶が集まり、日々精進料理を研究しているグループです。

亡き人のご縁に導かれて集うご法事の場。仏さまに見守られながら思い出話に花を咲かせ、

皆でひとつの食卓を囲むひとときを心安らかに過ごしてほしいとの願いをこめて、この精進弁当を作りました。

現代の皆さんにも美味しいと思っていただける味付けもこだわりのひとつです。



【旬の食材】

素材の恵みを無駄にすることなく、また、飽きないよう気をつけて料理を作っています。季節の炊合せや季節野菜のアガー寄せなど、多くの料理で旬の食材を使っています。



【見立て料理】

日本の料理には、自然の風景や花鳥風月を器の中で表現する見立て料理というものがあります。五つの野菜の色を、仏教寺院に掲げられる緑・黄・赤・白・紫の仏旗に見立てています。



【もどき料理】

精進料理では肉や魚をいたしません。そこで誕生したのが、もどき料理。お寺でも使ってよい食材で、肉や魚に似せた料理を作ります。鰯のてりやきもどきやお寿司の上の卵もどきがそれです。



お坊さんと作った精進料理

1人前 7,700円
(税抜7,000円)



折り詰め対応有り

※お持ち帰り用の折り詰めも可能です。

(精進麩の空也蒸と精進出汁椀は他のものに変わります。)

白和え

プルン里芋

きのこコロッケ

酢の物

信田巻

季節の炊合せ

刺身こんにゃく

鰯てりやきもどき

精進麩の空也蒸

季節野菜のアガー寄せ

天ぷら盛合せ

精進ちらし寿司

精進出汁椀

※当日のキャンセル・変更はお受けできません。当日のキャンセル・変更につきましては、キャンセル料として100%申し受けます。

※生産には限りがございますのでお早めにご予約ください。※当日の追加注文はお受けできない場合があります。ご了承ください。

※季節により、料理内容・器などが変更になる場合があります。