



半べえの
おせち

家族で愉しめる
日本のおせち

新しい年も健やかに
一品一品に祈りを込めたおせち料理。
日本古来の伝統の献立に現代風も取り入れて、
ご家族の皆さまにお喜び頂けるおせちに仕上げました。
一年の始まりにどうぞご賞味ください。



総料理長のひとこと

最高の食材を吟味して取り寄せ、
すべて手作りで丁寧調理いたし
ました。料理人の技を目と舌で榮
しんで頂けるおせちです。ぜひご
用命ください。

半べえ庭園 総料理長 川村 満



おせち
三種の
祝い肴



写真は料理例です

【黒豆】

大粒で最高品質の丹波産の晩生種を取り寄せました。黒く日焼けするくらい元氣(まめ)に働けますようにという意味です。

【田作り】

材料のカタクチイワシを田畑に肥料として施すと豊作になることから、繁盛繁栄の意味が、ございます。

【数の子】

ニシンの卵のことで、貴重な国産ものを取り寄せました。子孫繁栄の祈りが込められています。



鶴 二段重
(3〜4名様)
限定 五拾 五〇,〇〇〇円
(税込五四,〇〇〇円)

亀 一段重
(2〜3名様)
限定 三拾 三〇,〇〇〇円
(税込三三,四〇〇円)



折り箱で
お届け
いたします。