

半べえの  
おせち

限定130



料理人の手仕事を  
わが家で楽しむおせち

半べえのおせちは、  
手に入りにくい貴重な食材をふんだんに用い、  
出汁をひくところから、  
一つひとつ丁寧に謹製しております。  
今年も少人数でお楽しみ頂ける  
一段重をご用意いたしました。  
広島の老舗料亭ならではのおせち。  
よい年になりますよう祈りを込めて、  
ぜひご賞味ください。

福  
二段重

(3〜4名様)

五〇,〇〇〇円  
(税込五四,〇〇〇円)

写真は料理例です



写真は料理例です

総料理長のひとこと

全国から最高品質の素材を取り  
寄せて、料理人が一から手作りで  
調理しております。老若男女どな  
た様にもお喜びいただけるよう、  
伝統と新しさを兼ね備えた献  
立です。ご家族でお過ごしのお正  
月を料亭のおせちでゆっくりと  
お楽しみ頂ければ本望でござい  
ます。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

【黒豆】

一年を「まめ」、つまり元気に過  
ごせるようにという願いが込め  
られています。最高級の大粒  
丹波産晩生種を取り寄せました。

【田作り】

“五万米(ごまめ)”とも呼ばれま  
す。原料の片口鰯を肥料にすると  
稲が豊作になったことから、縁起  
が良いとされます。

【数の子】

子孫繁栄の意味を持つニシンの  
卵。黄色いタイヤとも呼ばれる  
貴重な国産ものを取り寄せて、  
味良く仕上げました。

禄  
一段重

(2〜3名様)

三〇,〇〇〇円  
(税込三二,四〇〇円)

帰省がむずかしいときだからこそ、  
より一層絆を大切にしたいもの。  
少量ずつの本格おせちで、  
少人数でもお楽しみ頂けます。

寿  
一段重

(1名様)

一八,〇〇〇円  
(税込一九,四〇〇円)

折り箱で  
お届け  
いたします。

