

料亭半べえの味そのままに、
料理人が手作りで仕込んだ逸品です。



¥1,400 (別)

お肉ばん酢



瀬戸内の柑橘六種類を贅沢に用いました

広島レモン、八朔、橙、スタチ、柚子、カボス、
六種類の柑橘の香り豊かなハーモニーを大切にしました。
昆布と鰹の出汁が味に深みを添えます。
焼いたお肉や魚の酒蒸しなどによく合います。



¥1,100 (別)

お刺身醬油



じっくりと昆布のうま味を引き出しました

北海道産天然昆布をふんだんに漬け込んで
一ヶ月間寝かせ、丸みのある味わいに仕上げました。
塩分を気になさる方にもおすすすめです。
お刺身にも冷や奴にも合う万能調味料です。

御注文・ご質問は半べえスタッフへご連絡下さい。

082-282-7121



2本セット ¥2,500 (別)

総料理長
川村 満