

2024年

半べえの

おせち

珠玉の味わい

限定
100
ご予約承ります



新しい年にふさわしい
料亭のおせち料理

古き良き日本の伝統を受け継ぐ
半べえのおせち
全国から取り寄せた厳選の食材を
至高の技でととのえ
華やかに詰め合わせました

三段重
3〜4名様に
四五,000円(税込)



折り箱でお届け
いたします

写真は料理例です

おせち 三種の祝い肴

幸多い一年となりますよう
祈りを込めた品々です



【黒豆】

一年を「まめ(元氣)」に過ごせるようにとい
う意味があり、お正月には欠かせません。
最高級の丹波産晩生種の黒豆を取り寄せ、
大粒でふっくら色よく炊き上げました。

【田作り】

小さな鰯を干したもので、田んぼに入れる
と豊作になることから「田作り」といわれ
ます。小さくとも尾頭が付いて縁起が良い
とされます。

【数の子】

ニシンの卵で、貴重な国産ものを取り寄せま
した。ニシンは「二親」を意味し、たくさん
の卵を生むことから、子孫繁栄の縁起を担い
ています。

総料理長のひとこと

料理人の目でじっくり吟味した最高の食材
を取り寄せ、一から手作りで仕上げました。
ご家族やご友人との新年の語らいに、半べえ
のおせちをご賞味いただければ幸いです。

半べえ庭園 総料理長 川村 満

