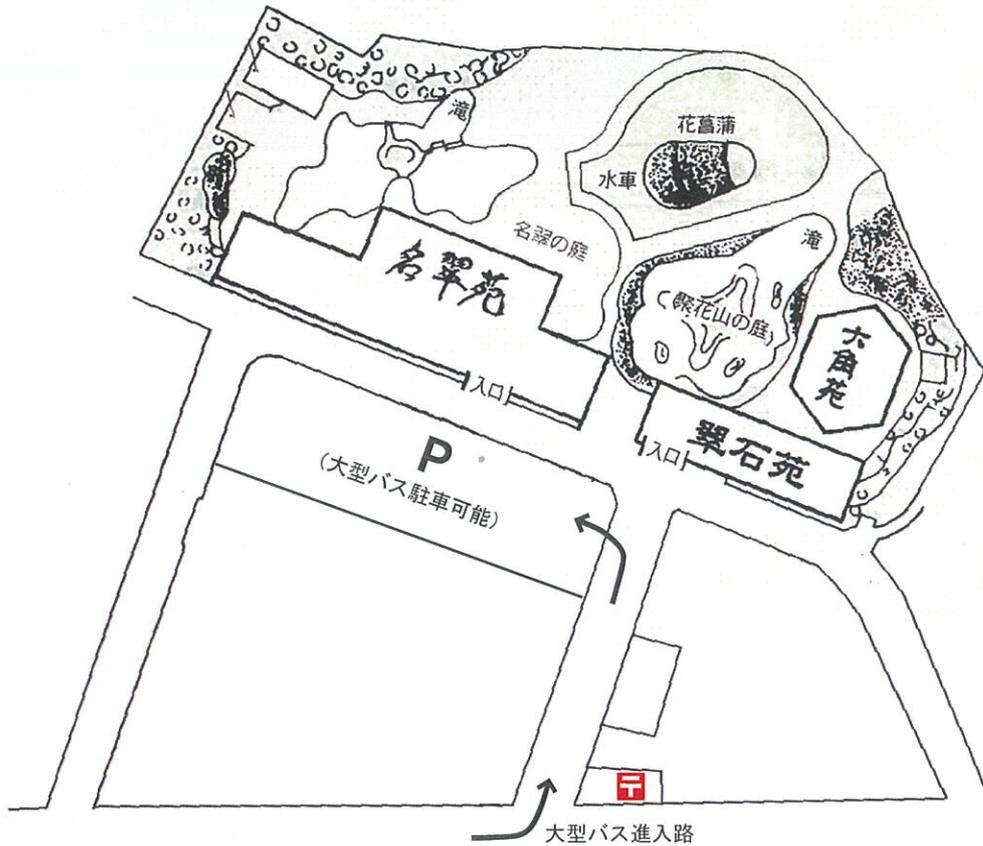


半べえのご案内



料金表

(サービス料・消費税込)

名翠苑 ・ 翠石苑 ・ 六角苑		※椅子席 (和・洋)	《4名～120名様》
大 部 屋	和 定 食	平日昼のみ	3,300円
	せとうち昼膳	平日昼のみ	5,500円
} ※他のお客様も一緒になる場合があります。			
個 室	せとうち懐石	終 日	7,700円 ・ 11,000円 ・ 14,300円
	料理長おまかせ懐石	終 日	17,600円 ・ 22,000円 ・ 33,000円
フリードリンク	2時間	2,750円	ビール・日本酒・焼酎・梅酒・ハイボール・ノンアルコールビール・ソフトドリンク
フリードリンク	2時間	3,300円	上記に + ワイン ・ 冷酒

◇ご宴会用に15名様よりマイクロバスの送迎もいたしております。
※ 旧市内 ホテル・主要な場所となります。詳しくはお尋ねください。

◇大型バス駐車場あります。

◇コンパニオンの手配もさせていただきます。

◇かき料理も承っております。[期間 11月初旬 ～ 2月頃]
※ 但し、生かきはお出ししておりません。

◇添乗員・乗務員の方は、松花堂弁当3,300円を半額にてご用意させていただきます。



半べえ

広島市南区本浦町8-12
TEL082-282-7121
FAX082-282-7122
www.hanbe.jp
定休日 毎週火曜日
※祝日の場合は営業いたします。

和定食 お献立

三三〇〇円

(税・サービス料込)

割 鮮 鯛切り重ね

焼 物 広島ハーブ鶏レモン糀焼き

煮 物 茶碗むし

強 肴 春巻き

〔十一月〜二月〕 牡蠣ふらい

食 事 銀飯 香の物

止 椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち昼膳 お献立

五五〇〇円

(税・サービス料込)

先 附 季節の先附

割 鮮 鯛切り重ね

焼 物 広島ハーブ鶏レモン糀焼き

仲 皿 魚の煮付け

〔六月中旬〜九月中旬〕 鯛そうめん

強 肴 春巻き

〔十一月〜二月〕 牡蠣ふらい

食 事 銀飯 香の物

止 椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

※ 仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。

せとうち懐石 お献立

七七〇〇円

(税・サービス料込)

先附 季節の先附

割鮮 鯛切り重ね

焼物 国産豚ポテト焼き

仲皿 魚の煮付け

〔六月中旬〜九月中旬〕 鯛そうめん

強肴 穴子磯辺揚げ

〔十一月〜二月〕 牡蠣ふらい

食事 鯛飯 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち懐石 お献立

一一〇〇〇円

(税・サービス料込)

先附 季節の先附

割鮮 二種盛り

焼物 牛フィレ肉

煮物 魚の煮付け

〔六月中旬〜九月中旬〕 鯛そうめん

強肴 穴子磯辺揚げ

〔十一月〜二月〕 牡蠣ふらい

食事 鯛飯 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

せとうち懐石 お献立

一四三〇〇円

(税・サービス料込)

先附 季節の先附

割鮮 三種盛り

椀盛 清汁

焼物 牛フィレ肉

煮物 魚の煮付け

〔六月中旬〜九月中旬〕 鯛そうめん

強肴 穴子磯辺揚げ

〔十一月〜二月〕 牡蠣ふらい

食事 鯛飯 香の物

止椀 合せ汁

水菓子 季節の甘味

※仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。

半べえ 総料理長 川村満