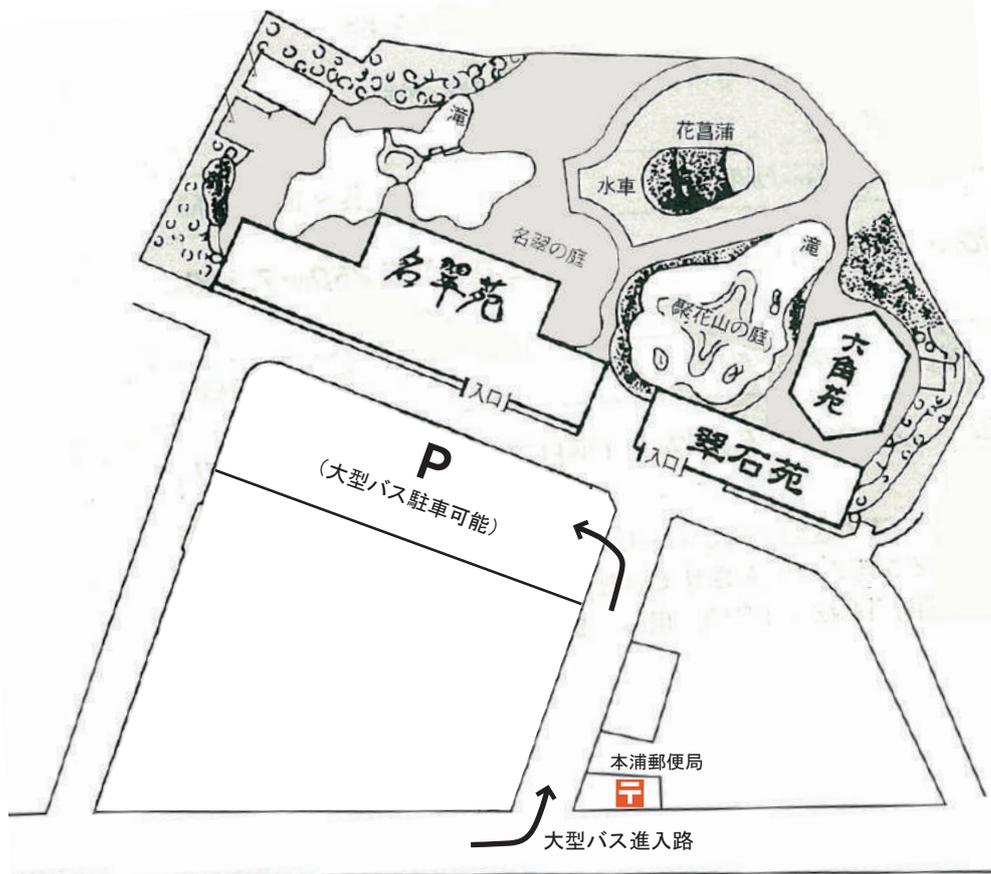


半べえのご案内



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～100名様》

大部屋

せとうち定食

平日昼のみ

3,850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。

◇添乗員・乗務員の方は、別室別食の場合、松花堂弁当3,300円を半額1,650円にてご用意させていただきます。

※同室同食の場合、お客様1名様分として頂戴いたします。

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。

半べえ

せとうち定食 お献立

三八五〇円

(税・サービス料込)

先附 胡麻豆腐

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 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

強肴 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

強肴 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

強肴 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

半べえ 総料理長

川村 満

※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。