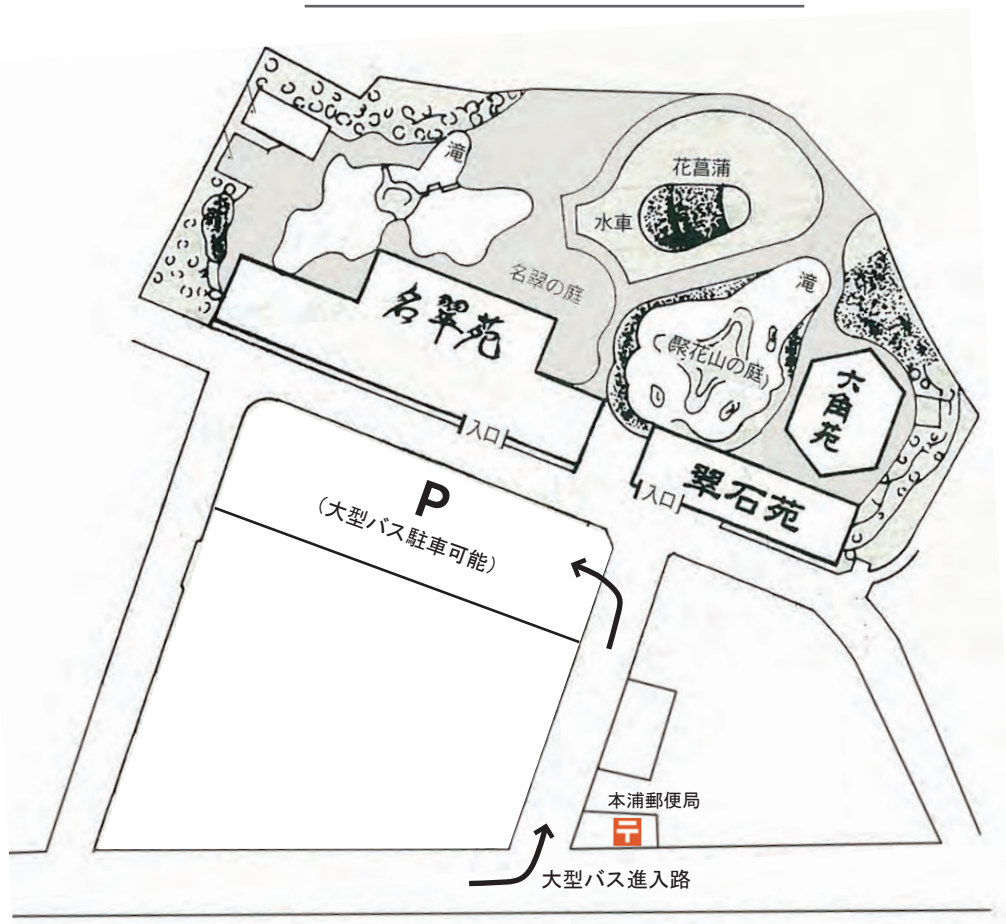


半べえのご案内



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

せとうち懷石

終日

7,700円 ・ 11,000円 ・ 14,300円

料理長おまかせ懷石

終日

17,600円 ・ 22,000円 ・ 33,000円

フリードリンク

2時間

3,300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

4,400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。

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粕焼き

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

せとうち懷石 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

せとうち懷石 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

せとうち懷石 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

※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。