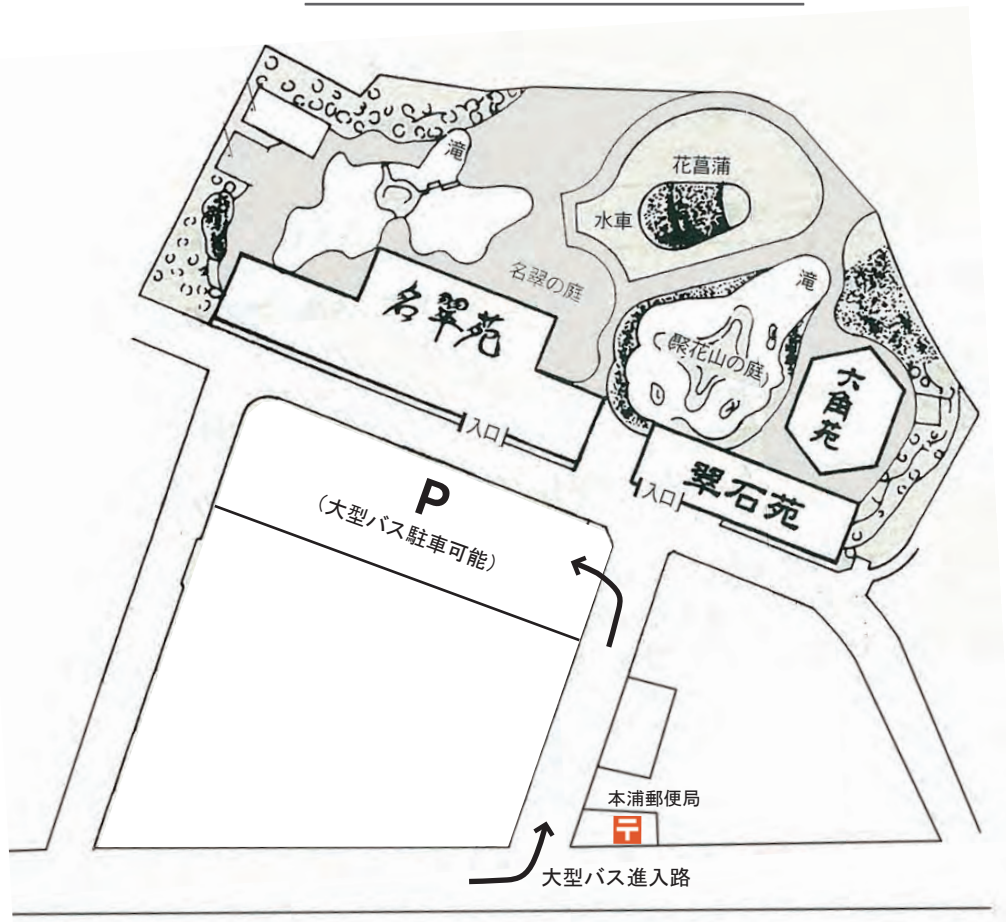


半べえのご案内



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)

一、胡麻豆腐

一、瀬戸内産真鯛切り重ね

一、茶碗蒸し

一、〔三月～五月〕広島レモンサーモン湯葉巻き揚げ

〔六月～十月〕穴子の磯辺フリット

〔十一月～二月〕広島県産牡蠣フライ

一、広島ハーブ鶏の彩り野菜添え

一、広島県産米ご飯 香の物

こだわり合わせ味噌汁

一、季節のデザート

せとうち懷石 お献立

七七〇〇円

(税・サービス料込)

一、胡麻豆腐 モツツアレラ

大和町ミニトマトのカプレーゼ

一、瀬戸内産真鯛切り重ね

一、広島県産野菜を使った

絹ごしスープ仕立ての茶碗蒸し

一、〔三月～五月〕広島レモンサーモン湯葉巻き揚げ

〔六月～十月〕穴子の磯辺フリット

〔十一月～二月〕広島県産牡蠣フライ

一、広島キングポークグリエ

一、瀬戸内産真鯛炊き込みご飯

合わせ汁 季節の香の物

一、季節のデザート

せとうち懷石 お献立

一一〇〇〇円

(税・サービス料込)

一、四季折々の広島県産野菜と

モツツアレラチーズのだし浸し

一、瀬戸内産真鯛切り重ね

一、鱧・冬瓜の清まし仕立て

一、〔三月～五月〕広島レモンサーモン湯葉巻き揚げ

〔六月～十月〕穴子の磯辺フリット

〔十一月～二月〕広島県産牡蠣フライ

一、鮮魚の彩りワインマリネ

一、国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

一、瀬戸内産真鯛炊き込みご飯 地物香の物

こだわり合わせ味噌汁

一、季節の特製デザート

※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。