

買ってお得！使ってお得なプレミアムクーポン
 プレミアムクーポン専用コース登場！

プレミアムチケット限定

七園料理長の特別コース

Japanese Food director

澤田 和彦

Chinese Food director

山本 勝己

'TEPPAN' Food Chef

福松 正智

MENU

先付 蛸烏賊 ミル貝 うるい 一寸豆
 ラディッシュ 酢味噌 土佐酢汁
 椀物 海老真丈 大根 うすい仕立て
 造り かわはぎ薄造り 鮪
 焼物 あぶらめ木の芽焼き
 煮物 海老芋 筍 飯鮎 菜の花
 強肴 和牛コースすき焼き小鍋 春野菜
 食事 鯛と若布炊き込みごはん
 赤出汁 香の物
 水物 果物2種 和菓子1種



「旬彩会席」コース

MENU

中国焼き物入り銘々冷菜
 フカヒレの姿煮込み
 北京ダックと本日の揚物
 上海蟹味噌入り小籠包と
 帆立貝柱乗せ焼売
 イセエビと蝦夷鮑の葱生姜蒸籠蒸し
 エビ入りワンタン麺
 本日の點心師おすすめデザート



「至極」コース

MENU

- フルーツ人參のムースと櫻鱈のマリネのサラダ仕立て
 菜の花のマスタード和え 柑橘とバルサミコ酢の香り
- トリュフ香る鮑の肝バター焼き 大根のキャラメリゼ
 ● 香ばしく焼いた車海老と鮮魚のポワレ
 ブロッコリーのロワイヤル
 季節の貝と香味野菜のコンソメスープを注いで
 ● 自家製パン
- その日食べごろの黒毛和牛の鉄板焼
 爽やかな南国フルーツのソース
 ● ガーリックライス 赤出汁
 ● 七園デザート盛り合わせ
 ● コーヒーまたは紅茶



「陽光」コース

※上記3コースすべて飲み放題付き（90分間）

プレミアムチケット限定コース お一人様 ￥15,000

2022年3月1日（火）～3月31日（木）迄

前日までの完全予約制（ディナー）

ご利用条件

プレミアムチケットでお支払いのみ有効

※料金はすべて消費税、サービス料が含まれております。使用するお米は国産米です。



ご予約・お問い合わせ

Tel. 0798-45-3150

HPからレストランの
 ご予約ができます www.hotel-hewitt.com

ランチ

平日 11:30～15:30 (14:30L.O.)
 土・日・祝日 11:00～15:30 (14:30L.O.)

ディナー

平日 18:00～21:00 (20:00L.O.)
 土・日・祝日 17:00～21:00 (20:00L.O.)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです
 ※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます

※新型コロナウイルス（COVID-19）感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます
 ※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします
 ※緊急事態宣言や兵庫県要請によりアルコール提供時間が変更になる場合がございます