

七園の鉄板焼

ホテルヒューイット甲子園の
総料理長・シェフが選んだ黒毛和牛

極上の肉を堪能する

プレミアムチケットご利用可

一番人気のランチコース!

明星コース

お一人様 **ランチ**

¥5,500 ▶ **¥4,500**

- 【前菜】洋風前菜
- 【スープ】スープ
- 【メイン】US産リブロース(80g)
→ 今だけ!和牛に変更!
焼野菜3種
- 【食事】カーリックライス 赤出汁
- 【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

US産リブロース(80g)を
今だけ!和牛に変更!



黒毛和牛をご堪能!

宝珠コース

お一人様 **ランチ**

- 【前菜】オードブル盛り合わせ
旬の焼き野菜2種
七園サラダ
- 【メイン】黒毛和牛赤身肉(150g)
小さなボトフ
- 【食事】白御飯または
カーリックライス
香の物 赤出汁
- 【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

壮美コース

お一人様 **ランチ**

- 【前菜】本日の前菜盛り合わせ
【本日の一品】蝦夷鮑または活オマール海老
【お直し】本日のグラニエ
【サラダ】七園サラダ
- 【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶
- 【食事】白御飯または
カーリックライス
赤出汁 香の物
- 【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶
- 【メイン】黒毛和牛フィレ・サーロイン(各60g)
焼き野菜

日本料理

季節の鮮魚や野菜を生かした旬彩味な日本料理をご堪能

プレミアムチケットご利用可

厳選食材の美味しさを堪能する贅沢メニュー 会席コース「料理長おまかせ」

お一人様 **ランチ**

¥10,000

- 【前菜】お浸し 葛豆腐 丸十蜜煮 枝豆 玉子焼き 棒寿司
- 【焼物】清水仕立て 鱧真丈 柚子 尊菜
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらひ一式
- 【煮物】丸茄子 ローストビーフ
万願寺 卸し船かけ
- 【焼物】鱧白焼き 有馬山椒 山葵
- 【合肴】鯖のきずし 緑酢掛け
- 【強肴】車海老と夏野菜の天麩羅 天出し レモン 塩
- 【食事】本日のおまかせご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ

1日10食
限定

前日まで
要予約

レストラン個室料のご案内

個室をご利用される場合、
お一人様 ¥100 頂戴しております



会席コース「木蓮」

お一人様 **ランチ**

- 【先付】鱈の落とし
- 【焼物】清水仕立て 季節の真丈 木の芽
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】小芋 芋茎 南京 茄子 オクラ
- 【焼物】鱈の玉味噌焼き はじかみ
- 【揚物】木刀魚と野菜の天麩羅2種
天出し
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁
香の物
- 【水物】果物盛り合わせ



会席コース「鈴蘭」

お一人様 **ランチ**

- 【先付】ちぢれ鱈 尊菜 土佐酢シユレ
- 【焼物】清水仕立て 季節の真丈 木の芽
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】冬瓜と鱈の阿蘭陀煮
- 【焼物】鮎の塩焼き 鰯酢 はじかみ
- 【合肴】蓮根饅頭 銀揚げか 山葵
- 【強肴】和牛ロースの冷しゃぶ
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ

中国料理

素材選びとバランス重視、美と健康と色彩が嬉しいコースをご用意

プレミアムチケットご利用可

マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」 楊貴妃コース

お一人様 **ディナー**

¥6,000

- ◆5種銘々盛り中華冷菜
- ◆冬瓜とフカヒレ入り広東蒸しスープ
- ◆北京ダックロールと北京ダック入り叉焼のバイ
- ◆有蘭工と春雨の蒸し物とイカフリッターと
インゲンガのガーリック炒め
- ◆白身魚と茄子のピリ辛炒め
- ◆蟹肉とレタス炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

※中国料理は2名様よりご注文可能です
※7月の毎週月曜日は中国料理が定休日
となります(祝日を除く)



1日
10食限定

蒸籠が加(マ・イ)! 七園華點心 華ランチコース

お一人様 **ランチ**

¥3,500

- ◆グループ様で好きな中国茶をお選びください
- ◆彩り9種中国冷菜
- ◆蒸しスープ餃子
- ◆トマト・かぼちゃ・ほうれん草を生地に練りこんだ
3種小籠包と点心師おすすめ4種點心
- ◆十六穀米入り中華粥
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



七園 最強 中華

最強中華ディナーコース

お一人様 **ディナー**

¥8,000

前日まで
要予約

- ◆5種銘々盛り中華冷菜 ◆フカヒレの醤油煮込み
- ◆北京ダックロールと北京ダック入り叉焼のバイ・鶏手羽先のロースト
- ◆和牛ロースと温野菜の湯引き香り醤油かけ
- ◆イセエビのチリソース蒸しパン添え ◆蟹肉とレタス炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



※前日 16:00 までに予約がない場合、一部クローズする場合がございます
※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

※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

※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

「7・8・9月のお楽しみメニューはお肉づくし!」

選べるメイン料理2品 + セットメニュー

- メイン料理 **和** ◆ 造里3種盛り合わせ ◆ 海老と季節の天ぷら
- 2品をお選び **洋** ◆ 鶏むね肉の低温調理 夏野菜のサルサマトソース
ください ◆ 旬魚のエスカベッシュ 梅肉を合わせたお塩を添えて
- 中** ◆ エビチリソース ◆ 黒酢酢豚

Special Menu 毎月変わるお楽しみメニュー

プレミアムチケットご利用可



- 7月 蘭匠のボズで食す 牛肉の冷しゃぶ
- 8月 万能ポリネシアンで食す アンガスステーキ(60g)
- 9月 和牛モモ肉の オイスターソース炒め*

※7月毎月曜日は定休日のため、和洋のみのご用意となります(祝日を除く)
※定休日は万能ポリネシアンで食すアンガスステーキ(60g)に変わります



セットメニュー- 前菜 毎月変わるお楽しみメニュー ご飯 香の物 アイスクリーム
プラス500円で、おすすめデザート&
コーヒーまたは紅茶付き

七園の鉄板焼 厳選素材の鉄板料理を洗練された店内で味わう **プレミアムチケットご利用可**

お肉と海鮮の両方を楽しむ
胡蝶コース
お一人様 **¥10,000** ★ランチ ★ディナー

【前菜】本日の前菜盛り合わせ
【本日1品】旬魚と帆立貝柱の鉄板焼
【サラダ】鉄板で仕上げる海鮮サラダ
【メイン】黒毛和牛フィレ肉(100g)または牛ロース肉(100g)
【野菜料理】季節の焼野菜
【食卓】白御飯またはガーリックライス 赤出汁 香の物
【デザート】七園デザート コーヒーまたは紅茶

※画像のお肉は2名様分です

鮑と黒毛和牛のランチコース
啓翁コース
お一人様 **¥6,500** ★ランチ

【前菜】和風洋前菜 七園サラダ
【メイン】蝦夷鮑(90g)の鉄板焼または天婦羅 黒毛和牛赤身(70g) 焼き野菜3種
【食卓】白御飯に和牛しぐれ煮乗せ またはガーリックライス 赤出汁 香の物
【デザート】デザート コーヒーまたは紅茶

プライベートカウンター (鉄板焼・個室)のご案内
PRIVATE TEPPANYAKI COUNTER ※最大5名様
ご接待やお祝いのスペースにおすすめです
ご予約・お問い合わせは 下記電話番号よりお願いいたします。

七園 ご予約・お問い合わせ **Tel.0798-45-3150**

HPからレストランの **ホテルヒューイット甲子園** 検索
ご予約ができます **www.hotel-hewitt.com**

※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を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
※緊急事態宣言および臨時防止による要請で短時間営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛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

七園「涼麺」のご案内
期間: 2022.7.1 (金) ~ 8.31 (水) ★ランチ
※7月の月曜日は定休日のため、販売いたしません (7/18を除く)

淑女の涼麺
Madam naengmyeon
海鮮・牛肉・お野菜など7種の具材で黒酢を使った醤油タレと、胡麻と胡枝子を混ぜたゴマタレの2種のタレで楽しんでいただくホテルメイドの冷やし中華。
七園式 冷やし中華 **¥2,300**

紳士の涼麺
Monsieur naengmyeon
胡麻とクルミのコクと黒酢で仕上げた冷製担々麺。
七園式 冷やし担々麺 **¥2,300**

dim sum set ★¥500 ※単品のご注文は ★¥700
・飛子焼売・海老蒸し餃子・ミニ叉焼饅頭・フカヒレ入り蒸し餃子・ニラとエビ入り蒸し餃子・小籠包・春巻き から3種お選びください。

2022.6.24 (金) ~ 6.30 (木) ※夏休み期間も開催予定
デリカテッセンがさらに楽しくなる!

new style deli buffet
デリ プッフェ
OPEN 12:00 CLOSE 20:00

まずは好みの料理を選んで組み合わせましょう!
あなたにピッタリのランチボックスが完成します!

大切な人と過ごす特別な時間 結婚式を挙げるか迷っているお二人にもオススメ

挙式プラン ¥104,500 (税込)
挙式・衣裳・美容・写真が揃った 充実の内容

感染症対策に配慮した 安心のホテルウェディング
※お日にち限定価格です。お気軽にお問い合わせください。 **ブライダル直通 TEL: 0798-45-3131**

HEWITT HPからレストランのご予約ができます

ホテルヒューイット甲子園
西宮市甲子園高瀬町3-30 (阪神甲子園駅西口前)
TEL.0798-48-1111 (代表) **www.hotel-hewitt.com**

※料金にはサービス料・消費税が含まれております (一部商品除く)。 ※飲酒運転禁止にご協力ください。お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。 ※旬の食材を使用しておりますので、都合により内容を一部変更させていただきます。 ※ホテル内 (一部を除く) は禁煙でございます。

MARRON Hair salon
話題の髪質改善メニュー **S-AQUA** サエスアクア
一切のアイエンズアクアをされる方限定
通常料 **¥9900**
→ **¥5500**
水とアミノ酸で創る美髪チャージ “後ろ髪まで美しい” という選択を、あなたに。
是非お試しください!

お待ちしております!
清涼感溢れる明るい店内 自慢のスパルームではあなただけに贅沢な時間を
女性スタッフが充実
美容歴豊富な女性スタッフが担当
技術も接客も安心

HP <http://www.marronbeauty.com>

HEWITT BREEZE ヒューイット・ブリーゼ Vol.24

“北国の味” 和食料理長 澤田がプロデュースする海鮮井なまら海鮮丼 **¥2,500**
“南国サイズ” ビーフパテと玉葱で創った特製ハンバーガー Fortune Burger フォーチュンバーガー **¥1,600**

北海道 沖縄 味めぐり

函館湯の川温泉 海と灯/ヒューイットリゾート
ヒューイットリゾート那覇 開業1周年記念
2022 7/1 (Fri) ~ 9/30 (Fri)

色んな味が楽しめる 人気メニュー **二段弁当「姫箱」** ランチ お一人様 **¥4,000**

新鮮素材と旬を楽しむ **新メニュー 三段御膳「乙姫」** ランチ・平日ディナー お一人様 **¥5,000**
1日10食限定 ※前日まで要予約

色んな味が楽しめる 人気メニュー **二段弁当「姫箱」** ランチ お一人様 **¥4,000**

9升:お浸し 葛豆腐 枝豆 玉子焼き 丸十蜜煮 鰯梅煮 造りなど
1段:季節の煮物 旬魚の幽庵焼
2段:海老と季節の野菜の天麩羅 強肴:和牛ロース出し鍋 野菜一式
3段:炊込み御飯 香の物 赤出汁 水物:アイス

新鮮素材と旬を楽しむ **新メニュー 三段御膳「乙姫」** ランチ・平日ディナー お一人様 **¥5,000**
1段:お浸し 葛豆腐 枝豆 玉子焼き 丸十蜜煮 鰯梅煮
2段:造り2種 (本日の鮮魚) 季節の煮物
3段:握り寿司6貫 赤出汁 揚物:海老と季節の野菜の天麩羅 強肴:和牛ロース出し鍋 野菜一式
水物:自家製羊羹 果物1種