

七園の鉄板焼

ホテルビ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

US産リブロース(80g)を
今だけ! 和牛に変更!

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】 サラダオードブル
【スープ】 グリル野菜と真鯛のコンソメスープ
【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】 ガーリックライス 赤出汁
【デザート】 七園デザート コーヒーまたは紅茶

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
蝦夷鮑(90g)の鉄板焼
または天婦羅
【メイン】 黒毛和牛赤身(70g)
焼き野菜3種

【食事】 白飯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



黒毛和牛をご堪能!
宝珠コース お一人様 **¥8,500** **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)
小さなホドフ

【食事】 白飯飯または
ガーリックライス
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

お肉と海鮮の両方を楽しむ 胡蝶コース

お一人様 **¥10,500** **ランチ**

【前菜】 本日の前菜盛り合わせ
【本日1品】 殻付き帆立のガーリックバター焼き
【魚料理】 3種のシーフードのポワレ
パザル香るクスクスのタプレ
トマトコンフィ添え
バルサミコ酢のセック

【メイン】 黒毛和牛フィレ肉(100g)と
季節の旨のタジン鍋
【食事】 ガーリックライス
七園デザート
【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 **¥12,500** **ランチ**

【前菜】 本日の前菜盛り合わせ
【本日1品】 蝦夷鮑または活オマール海老
【お直し】 本日のグラニテ
【サラダ】 七園サラダ
【メイン】 黒毛和牛フィレ・サーロイン(各60g)
焼き野菜

【食事】 白飯飯または
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

今だけ! 中国茶サービス!



マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」
楊貴妃コース
お一人様 **ランチ**
¥6,500 ▶ **¥6,000**

- ◆今だけサービス!
グループ様で好きな中国茶をお選びください
- ◆5種銘々盛り中華冷菜
- ◆フカヒレ入り根菜の広東蒸しスープ
- ◆北京ダックロールとエビのトースト揚げ
- ◆焼大根もちと本日の3種点心
- ◆有頭エビと春雨の炒め
- ◆海鮮と白菜のあんかけおこげ
- ◆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

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



1日10食
限定

前日まで
要予約

会席コース「料理長おまかせ」

お一人様 **¥10,500** **ランチ**

【前菜】 季節の前菜盛り合わせ
【焼物】 土瓶蒸し(10月、11月)
季節の真丈(12月)
【造里】 本日の鮮魚4種 あしらひ一式
【魚物】 無蒸し 銀鮓かけ



会席コース「鈴蘭」

お一人様 **¥8,500** **ランチ**

【先付】 秋刀魚のきずし
【焼物】 清水仕立て 季節の真丈 木の芽
季節の真丈(12月)
【造里】 本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【魚物】 穴子と大根の柚子味噌揚げ
【焼物】 鯛の西京焼き

会席コース「木蓮」

お一人様 **¥6,500** **ランチ**

【先付】 菊菜と貫の白和え
白和え 玉子焼き
【焼物】 清水仕立て 季節の真丈 柚子
【造里】 本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【魚物】 小芋 南京 鴨治部煮 白髪菜
【焼物】 鯛の玉味噌焼き
【焼物】 鱈と野菜の天麩羅
【魚物】 鱈と野菜の天麩羅
【食事】 和牛コース出し鍋
野菜一式
【水物】 菓物盛り合わせ

三段御膳「乙姫」

お一人様 **¥5,000** **ランチ**

【1段】 お返し 葱豆腐 南蛮漬け しぐれ煮
白和え 玉子焼き
【2段】 造里2種(本日の鮮魚) 季節の魚物
【3段】 握り寿司6貫 赤出汁
【焼物】 海老と季節の野菜の天麩羅
【魚物】 和牛コース出し鍋
野菜一式
【水物】 水物 自家製羊羹 果物1種

デザートは
今だけ
和牛1枚
増量

二段弁当「姫箱」

お一人様 **¥4,000** **ランチ**

【9弁】 お返し 葱豆腐 南蛮漬け しぐれ煮
白和え 玉子焼き
【造里】 本日の鮮魚2種 あしらひ一式
【1段】 季節の魚物 旬魚の佃煮焼
【2段】 海老と季節の野菜の天麩羅
【強肴】 和牛コース出し鍋 野菜一式
【水物】 アイス



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

プライベートカウンター (鉄板焼・個室)のご案内 PRIVATE Teppanyaki Counter

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 0798-45-3150



STAR CHEFS 七園のソコチカラ 「10・11・12月のお楽しみメニューは、お魚と大豆ミート!」

選べるメイン料理2品 + セットメニュー

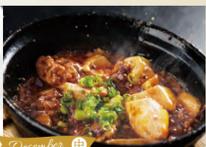
メイン料理 和・造里3種盛り合わせ・海老と季節のたがら
2品をお選び
ください
【お祝い】 パターチンカレー
【お祝い】 ポークグリル 日替っぱいキノココース
【お祝い】 エビチリソース・黒酢酢豚



October 10月 鯛のお造り



November 11月 サーモンのソテー
香辛/ターソース燻製塩添え



December 12月 大豆ミートを使った麻婆豆腐

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
Lunch-45 お一人様 **¥2,800** **ランチ**

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
プレミアムチケットご利用可



七園 最強中華

最強中華ディナーコース

お一人様 **¥8,000** **ディナー**

- ◆彩り7種中国冷菜 ◆フカヒレの煮込み
- ◆北京ダックロールとチャイニーズローストチキン・エビのトースト揚げ
- ◆黒毛和牛コースと色々野菜の蒸籠蒸し ◆イセエビと春雨の炒め
- ◆上海蟹みそと白菜のあんかけおこげ
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

前日まで
要予約

※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 ※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

七園休業日のご案内: 2022年12月29日(木)のランチ / 2022年12月5日(月)・29日(木)のディナー
鉄板焼: 2022年12月21日(水)~25日(日)のディナーはクリスマスコースのみ

デリカテッセンがさらに楽しくなる!

※包材の関係で、なくなり次第、終了場合がございます

new style deli buffet

デリ ブッフェ

OPEN 12:00 CLOSE 20:00

まずはお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!

下記よりお好みのお料理をお選びください ▶ ランチボックスに組み込みます ▶ 合計の数で代金が確定いたします

大サイズ 各¥600 (税込) 小サイズ 各¥150 (税込)

ホームパーティー
しよう!

HEWITT KOSHIEIN

テイクアウトメニュー

4人前 ホームパーティセット ¥10,000

- ローストチキン (1羽)
- オードブルセット
- ピザ (1枚)

Let's Party!

ALL DAY DINING **POMODORO** オールダイニング ポモドーロ

ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3130

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

お申込み 前日 11:00~18:00

受け取り 当日 11:30~18:00

リフレット有効期間 2022年10月1日(土)~2022年12月31日(土)

※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

Merry Christmas **ヒューイットのクリスマスケーキ 2022** 10.1(土)~12.16(金)

60個限定 生デコ4号 ガトーフレーズ4号 ¥3,200 税込

40個限定 ジョコラーム Consolateur-癒し-ムース ¥4,000 税込 (15x15cm)

100個限定 生デコ5号 ガトーフレーズ5号 ¥3,800 税込

10月~11月にケーキをご予約いただいたお客様に「シヤッター」をプレゼント!
※ケーキの数量に限ります

お申し込み方法 ①TEL 0798-45-3130 ポモドーロに申し込み ②ポモドーロ店頭での申し込み

お支払い方法 現金またはクレジットカードでのお支払い

ヒューイットの **おせち**

ヒューイット・オリジナル おせち三段重

全54品目 38,000円

全39品目 16,000円

新春を飾る彩り豊かな おせち一段重

全39品目 16,000円

ご予約承り切日 2022年12月5日(月)

お支払方法 ホテルにてお受け取りの場合 現金またはクレジットカードにてお支払いください

お支払い方法 現金またはクレジットカードにてお支払い

お申し込み方法 ①TEL 0798-45-3130 ポモドーロに申し込み ②ポモドーロ店頭での申し込み

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おすすめ

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

※お日に限り限定価格です。お気軽にお問い合わせください。 プライダール直通 TEL: 0798-45-3131

HEWITT

ホテルヒューイット甲子園

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

TEL.0798-48-1111 (代表)

※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

HEWITT BREEZE 2022 10/1(Sat)~12/31(Sat)

ヒューイット・ブリーゼ Vol.25

Christmas Lunch & Dinner

2022.12.21.wed - 12.25.sun

クリスマスランチ **「聖」コース** 一人様 ¥6,500

クリスマスディナー **「終」コース** 一人様 ¥13,000

プレミアムチケットご利用可

お席は、個室 または 鉄板焼カウンターをお選びいただけます

お席は、個室 または 鉄板焼カウンターをお選びいただけます

クリスマスコースご予約特典 乾杯用グラスシャンパン1杯サービス

2023年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2022.12.31(土)のディナーより 2023.1.1(日祝)~1.3(火)まで プレミアムチケットご利用可

日本料理 ランチ・ディナー

「新春会席」コース 一人様 ¥8,000

「龍」コース 一人様 ¥10,000

「宮」コース 一人様 ¥12,000

「桃」コース 一人様 ¥8,000

「源」コース 一人様 ¥10,000

「郷」コース 一人様 ¥12,000

「福」コース 一人様 ¥12,000

「松」コース 一人様 ¥15,000

鉄板焼 ランチ・ディナー

「福」コース 一人様 ¥12,000

「松」コース 一人様 ¥15,000

テイクアウトメニュー 予約制

ご予約は2日前までに必ずお願いいたします

蟹鍋セット ¥15,000

とちりセット ¥15,000

ホームパーティセット ¥10,000

国産牛ローストビーフ ¥7,000

要予約 ご予約の際に人数、コース名とお時間、ご希望のお席をお伝えください

和食 (会席コース) ¥8,000 / ¥10,000 / ¥12,000

中国 (コース) ¥8,000 / ¥10,000 / ¥12,000

鉄板焼 (コース) ¥12,000 / ¥15,000

お子様セット ¥3,500 (小学生) ¥2,000 (幼児)

飲み放題メニュー ¥2,500 / ¥3,000 (90分)

お席は、個室 または 鉄板焼カウンターをお選びいただけます

七園

ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150

ランチ 平日 11:30~15:30 (14:30L.O.)

ディナー 平日 18:00~21:00 (20:00L.O.)

※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約なく中断する場合がございます

※緊急事態宣言および感染拡大防止による要請で時短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

※週単位で開催状況ホテル・ホームページでご案内いたします