

最上級でもてなす

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

ワンランク上の特選黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

雅コース

お一人様 ¥12,500

★ランチ
★ディナー

【前 菜】前菜3種盛り合わせ
【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼
アメリカンソース
蝦夷地の鉄板焼き
香草バターソース
【お口直し】瀬戸内レモンのグラニエ
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛A5フィレ(50g)・
サーロイン(50g)
計100gの食べ比べ
【食 事】ガーリックライスまたは
白御飯 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

オプション: シータイガーをオマール海老に変更 合計 ¥15,000



高級食材で美食を楽しむ和洋折衷コース

関山コース

お一人様 ¥18,000

★ランチ
★ディナー

【前 菜】本日の折衷前菜3種盛り合わせ
【造 里】活鮑と本鮑の造り
【スープ】淡路産春キャベツのポタージュ キャビア添え
【魚料理】オマール海老の鉄板焼
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛A5フィレ肉(100g)
フォアグラロッシュ二風
【食 事】ガーリックライス
フカヒレ鮎かけ
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

前日まで
要予約



七園

ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

※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
※緊急事態宣言および感染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(5/7(日)まで有効)

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.)

友だち
特典
LINE公式アカウント
ワンクリックサービス!
LINEの「友だち追加」からご登録ください



兵庫五国のお花見弁当

春の味覚を満喫! 「姫桜」 ¥5,000

【小 菜】兵庫の小松菜お浸し 木の芽和え 八幡巻き 餃頭鮎かけ
鰯梅煮 竹の子 鯛の子 赤苜蓿 明石蛸の旨煮 南京
【焼物】サクラマス幽庵焼き 帆立黄身焼 昆布佃煮 茗荷
【強肴】和牛のローストビーフ 煮炙子 出し巻
【食事】ちらし寿司
【水物】三色団子 和菓子

期間
5月末
まで

50食
限定

ご予約は七園まで
TEL: 0798-45-3150

ご注文の際に ①商品名・数量 ②受け取り時間 ③お名前・TEL ④アレルギーの有無をお伝えください
お支払い方法は ①現金払い ②クレジットまたはPayPay ③ホテル発行プレミアムチケットが可能です
※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※季節節納、料理内容を一部変更する場合がございます

6周年記念プレミアムチケット

ホテルヒューイット甲子園プレミアムチケットを1,300セット限定で
ご用意いたしました。ぜひお早めにお求めください。

限定700セット 通常価格¥30,000 ▶ ¥20,000 限定600セット 通常価格¥15,000 ▶ ¥10,000

販売期間 ▶ 2023年4月1日(土)~完売次第終了
販売場所 ▶ 各レストラン・バー営業時間内
ご利用期間 ▶ 2023年4月2日(日)~2024年3月31日(日)

※ご購入は、現金またはクレジットカードのみの支払いとさせていただきます。
※完売次第終了いたします。
※緊急事態宣言の発令等いかなる事情がございしても期間延長はいたしません。

4.1(土)、4.2(日)は10:00~13:00の間、ル・バードにてプレミアムチケット販売コーナーを設置いたしますのでご利用くださいませ。



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。 プライダル直通 TEL: 0798-45-3131

HEWITT KOSHIE

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)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。
※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。※画像はすべてイメージです。
※飲酒運転禁止にご協力ください。お車で越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

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
ホテルヒューイット甲子園 検索

www.hotel-hewitt.com



ECOMARK
CERTIFIED HOTEL
エコマーク認定ホテル

お客様とのエコ活動
Environmental communication
エコな備品・
設備をつかう
Eco amenities
ごみを減らす
Waste reduction
省エネ
Energy saving
節水
Water saving
エコな施設運営
Eco management

HEWITT BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.27

2023
4/1(Sat)~
6/30(Fri)

舞姫

春爛漫弁当



兵庫五国の食材と
自家製和スイーツがうれしい

春爛漫弁当「舞姫」

ランチ
お一人様 ¥4,500 ▶ 今だけ! ¥4,000

1段: 造り2種 兵庫の小松菜お浸し
竹の子木の芽和え 酢の物 白魚
2段: ローストビーフ三色ピーマン 煮物
揚げ物: 海老と淡路の玉葱天麩羅 天出汁
食事: 明石蛸入りちらし寿司 赤出汁
甘味: はんなりスイーツ
(カステラ・ムース・三色団子・のし梅・フルーツ)

1日10食
限定

ひょうご地産地消の食材を使用している
メニュー箇所は左記の「兵庫テロワール旅」
ロゴマークが目印となります

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

特別な時間を過ごす

鮑と黒毛和牛のコース
啓翁コース

お一人様 ¥6,500

★ランチ
♪ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【メイン】鮑夷鮑(90g)の鉄板焼
2種のバターソース
黒毛和牛赤身(70g)
七園サラダ
【食事】カーリクライスまたは
白御飯 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

option

オプション

- 黒毛和牛A5サーロイン(70g)に変更 合計 ¥8,000
- 黒毛和牛A5フィレ(70g)に変更 合計 ¥9,000
- 黒毛和牛A5サーロイン(100g)に変更 合計 ¥8,600
- 黒毛和牛A5フィレ(100g)に変更 合計 ¥9,600
- 黒毛和牛A5サーロイン(150g)に変更 合計 ¥9,400
- 黒毛和牛A5フィレ(150g)に変更 合計 ¥10,800

※ご予算に合わせてステーキのグレードとグラムアップが楽しめるコースです

一番人気のランチコース!
明星コース

お一人様 ¥4,500

★ランチ

【前菜】淡路島産サクラマスのサラダ仕立て
【スープ】淡路産春キャベツのポタージュ
【メイン】淡路牛マルシンスターキ(80g)
淡路産焼き野菜3種
【食事】カーリクライス 赤出汁
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY



黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ
紅華コース

お一人様 ¥10,500

★ランチ
♪ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【野菜料理】淡路産焼き野菜2種
【魚料理】旬魚のボワレ
2種のバターソース
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛A5フィレ(100g)または
特選黒毛和牛ロース(120g)
【食事】カーリクライスまたは
白御飯 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

プレミアムチケットご利用可

※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を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【5/7(日)まで有効】

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

日本料理

季節の素材を生かした旬彩美味をご堪能

プレミアムチケットご利用可



会席コース「料理長おまかせ」

お一人様 ¥10,500

★ランチ
♪ディナー

【前菜】季節の前菜盛り合わせ
【焼物】旬魚の鰻うち 清水仕立て
【造り】瀬戸内の鯛 鰯 他2種
あしらひ一式
【煮物】鮑旨煮 筍 鯛の子
【焼物】甘鯛若狭焼き
【揚物】春野菜と淡路産玉ねぎの天麩羅 天出汁 塩 レモン
【強肴】4・5月: 鯛しゃぶ 6月: 鰻しゃぶ
【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



会席コース「桃」

お一人様 ¥6,500

★ランチ
♪ディナー

【先付】ミル貝 菜の花 土佐酢シユレ掛け
【焼物】旬魚の真丈
【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【煮物】竹の子 若布 木の芽
【焼物】淡路島産サクラマス木の芽焼き
【揚物】春野菜と淡路産玉ねぎの天麩羅 天出汁 塩 レモン
【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

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

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

4・5・6月のお楽しみメニューは和牛!

Lunch-45

お一人様 ¥2,800

★ランチ

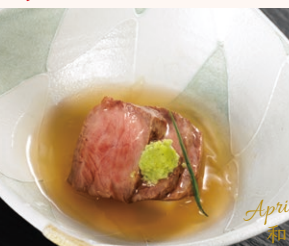
選べるメイン料理2品 + セットメニュー

メイン料理
【和】・造り3種盛り合わせ
【洋】・淡路牛のハンバーグステーキ 自家製ボン酢
お選びください
【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



4月 和牛バラ肉の角煮



5月 和牛モモ肉のローストビーフ
ポリネシアソース



6月 和牛モモ肉のオイスターソース炒め

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

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

プレミアムチケットご利用可



囲んで振る舞う

マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」
楊貴妃コース

お一人様 ¥6,000

♪ディナー

※中国料理は2名様よりご注文可能です

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレ入り広東蒸しスープ
- ◆北京ダックロール・湯葉の五目巻き上げ・野菜のフリット
- ◆点心師おすすめ本日の点心3種
- ◆白身魚の葱生姜蒸しと鮑のニンニク蒸し
- ◆有頭海老と春雨の炒め
- ◆蟹肉入り炒飯上海蟹味噌かけ
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

1日
10食限定

蒸籠が如(・▽・)イ!! 七園華点心
華ランチコース

お一人様 ¥3,500

★ランチ

- ◆グループ様で好きな中国茶をお選びください
- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆蒸しスープ餃子
- ◆蒸し・揚げ・焼の点心師お勧めの7種点心プレート
- ◆中華粥または上海炒め焼きそば
- ◆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 ¥8,000

♪ディナー

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレの姿煮込みと白身魚の重ね蒸し
- ◆北京ダックロール・湯葉の五目巻き上げ・野菜のフリット
- ◆和牛ロースと鮑のニンニク蒸し
- ◆イセエビと春雨の炒め
- ◆蟹肉入り炒飯上海蟹味噌かけ
- ◆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