

折衷料理 和・洋・中の料理を3人の料理長達が表現したメニュー プレミアムチケットご利用可

姿鮑の味噌焼き

→ LUNCH-45 お楽しみメニュー 1月 →



姿鮑の鉄板焼

→ LUNCH-45 お楽しみメニュー 2月 →



姿鮑の葱生姜蒸し
香り醤油かけ

→ LUNCH-45 お楽しみメニュー 3月 →



アワビを食べに行こう!

平日限定 「1・2・3月のお楽しみメニューはアワビ尽くめ!」 Lunch-45
お一人様 ¥2,800 ★ランチ

選ぶメイン料理2品 メイン料理2品をお選びください

- 和 造り3種盛り合わせ ● 海老と野菜の天麩羅
- 洋 蒸し鶏の低温調理 ハーフソース ● 白身魚のレッドカレーソース
- 中 海老の甘辛ソース 北京スタイル ● 黒酢許豚

+ 毎月変わるお楽しみメニュー

- 和 1月・姿鮑の味噌焼き
- 洋 2月・姿鮑の鉄板焼
- 中 3月・姿鮑の葱生姜蒸し 香り醤油かけ

+ セットメニュー 前菜 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




土日祝限定 **兵庫五国折衷膳「籠姫」**

兵庫五国から採り求めた県産野菜と、淡路島内でも特別なルートがなければ手に入ることが難しい「淡路牛」をメインに、和・洋・中のシェフがそれぞれのテイストで仕上げました。

- 和 神戸産小松菜のお浸し 造里(鯛・鰯) 焼魚 三田米炊き込みご飯 ● 淡路産国産牛のローストビーフ 鶏スモーク スモークサーモン シーフードマリネタブレット
- 洋 ● フカヒレスープ
- 中 ● フルーツ入り杏仁豆腐

★ランチ お一人様 ¥3,500 ◆ディナー お一人様 ¥5,500

CASINO NIGHT

2023.12.30(土)・31(日) 2024.2.10(土)・11(日)

19:30 start - 22:30 close

¥5,000 (2 Drinks・1 Snack・Casino)
add to ¥2,000 (1 Drink・1 Snack・Casino)

BAR 様で本格的なカジノの夜を体験できる2日間。ディーラーが投げ込むボールの行方に緊張感を感じるルーレットや配られたカードの合計点数をディーラーと闘うブラックジャックで熱い夜をお楽しみください。今宵ラッキーなおお客様には記念品交換も用意いたしております。
※定員を超えた場合は入場制限を行う場合がございます。

記念品交換：当日限り お土産を30~50coinsにてご利用。次回へのコインの持越しもできます。

MARRON HOTPEPPER beauty

~あなたのための至福のひとつときを~

スタッフおすすめメニュー

ハイライトカラー ヘッドスパ

◆カット ¥4950 ◆カラー ¥8800~
◆ヘッドスパ(30分) ¥4950

TEL 0798-43-0178

営業時間 9:30~18:30
月曜日 第3火曜日定休
完全予約制

2024年の恵方は東北東

七園の**恵方巻**

ホテルヒューイット甲子園 七園の「恵方巻」を廣田神社に奉納祈願して参りました。2024年の「無病息災」「安全祈願」を願って、今年の節分も、奉納祈願した「恵方巻」と同じものを数量限定でご用意いたします。

ご予約 2024年1月4日(木)~1月31日(水)

お渡し 2024年2月3日(土) 12:00~18:00まで

30箱限定 七園「恵方巻」(木箱2本入り)
¥2,024 (税込)

ご予約 承り中

廣田神社 www.hirotahonsya.or.jp

兵庫県下第一の古大社としても有名で、「日本書紀」にもでてくる由緒ある神社です。

御祭神 天照大御神 荒御魂(あまのらすおみかみあらみたま)

御利益 勝運合格・開運隆盛・子授安産・文学歌謡・厄災消除
交通安全・立身出世・罪障祓除・先導開拓

HEWITT KOSHIE ホテルヒューイット甲子園

西宮市甲子園高瀬町3-30(阪神甲子園駅西口南) HPからレストランのご予約ができます
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。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。※住入状況によりメニュー内容の一部変更場合がございます。※画像はすべてイメージです。※飲酒運転厳禁にご協力ください。お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

HEWITT BREEZE 2024
1/4(Thu)~
3/31(Sun)

ヒューイット・ブリーゼ Vol.30



華 1日10食限定

蒸籠がカワ(・V・)イ!! 七園華点心

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
- ◆五目餃子のすましスープ添え
- ◆蒸し・揚げ・焼きの点心師おすすめ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

中国料理長と中国茶アドバイザーによる

やさしい中国茶 ランチの会

1月31日(水) 13:00~ / 中国茶&アジアンティー 3種(予定)

◆1月のお茶: 水仙烏龍茶・ベトナムハス茶・杏仁紅茶

要予約 お一人様 ¥3,500 (税・税込) 場所: 1F 七園
定員: 各回20名様 ※先着順

中国料理長と中国茶アドバイザーによる

一夜限りの春節晩餐会

2024年2月10日(土) 18:00~

◆2月のお茶: 黄山毛峰・梨山烏龍茶・ティーロワイヤル

Chinese New Year 2024
Year of the Dragon

チャイニーズスタイルの食前酒

貴賓焼味菜賓 ● 広東焼き物入り前菜

招財進寶 ● 乾燥衣笠茸の金翅詰め澄ましスープ金華ハムの香り

龍昇平安 ● 小黒とイセエビの蒸し物上海蟹味噌とツメの串のソース

發疑鮑市 ● 鮑と干し椎茸の煮込み川茸ソース

年年有魚 ● スジアラの葱生姜醤油醬油

萬事勝意 ● 黒毛和牛ウチモモのトーチソース

長寿麩 ● 麩の様に長く健康でいられます様に

年年豊・湯圓 ● Chineseケーキ・こしあん入り白玉団子

要予約 お一人様 ¥12,000 (税・送料込) 場所: 1F 七園
定員: 20名様 ※先着順

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

マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」

楊貴妃コース

お一人様 **¥6,500** ◆ディナー

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレ入り蒸しスープ広東スタイル
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆点心師おすすめ3種点心
- ◆広東白菜のスープ炒め蟹身と卵白のソース
- ◆有頭海老のトーチソース
- ◆海鮮入りおこげ
- ◆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



宴の席の王道中国料理

鴻園コース

お一人様 **¥8,500** ◆ディナー

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆白身魚の蒸し物とフカヒレの醤油油込み
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆イセエビの葱生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモとポテトの黒胡椒炒め
- ◆フカヒレと海鮮入りおこげ
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



至福のコースをあなたらしく

鳳凰コース

お一人様 **¥10,500** ◆ディナー

- ◆真鯛の刺身チャイニーズスタイル
- ◆高級チャーシュー入り中国冷菜
- ◆フカヒレ (オイスターソース煮込み・根菜と干し貝柱入り広東蒸しスープ)
- ◆蝦蛄 (葱生姜蒸し香り醤油かけ・肝ソース炒め)
- ◆イセエビ/半身 (チリソース・マヨネーズソース・春雨炒め)
- ◆黒毛和牛 (オイスターソース炒め・トーチ炒め・黒胡椒炒め)
- ◆フカヒレ・蝦蛄・イセエビ・黒毛和牛のお好きなお味付をグループ様でお試しください
- ◆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

前日まで要予約



日本料理

1月限定メニュー



兵庫五国の食材と自家製和スイーツがうれしい
二段弁当「舞姫」
 お一人様 **¥4,500** ★ランチ ▼ディナー

【1段】盛り2種 季節の前菜4種
 【2段】ローストビーフ三色ピーマン 煮物
 【揚物】ふくと野菜の天麩羅 天出汁
 【食事】ちらし寿司 春の吸い物
 【甘味】はんなりスイーツ:
 カステラ プリン わらび餅
 菓子 果物色々

1日20食
 限定



新鮮素材と旬を楽しむ華やかなメニュー
三段御膳「乙姫」
 お一人様 **¥5,500** ★ランチ ▼ディナー

【1段】葛豆腐 兵庫の小松菜お浸し等季節の前菜
 【2段】造里本日の鮮魚2種 季節の煮物
 【3段】握り寿司6貫 赤出汁
 【揚物】ふくと野菜の天麩羅3種 天出汁
 【強肴】和牛ロース鍋 野菜一式
 【水物】自家製羊羹 果物2種

1日20食
 限定



五感で味わい、旬を食する
会席コース「桃」
 お一人様 **¥6,500** ★ランチ ▼ディナー

【先付】葛豆腐 美味ジュレ
 【焼物】季節の真丈 大根
 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
 【煮物】長芋 竹の子 佃巻き 人参
 【揚物】鯖西京焼き 昆布佃煮 茗荷
 【揚物】若さぎと野菜の天麩羅3種 天出汁
 【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



灘五郷飲み比べセット 一人様 **¥1,800**

日本一の酒どころ灘五郷の西宮郷より厳選した
 日本酒3種を飲み比べ。和食とともにごどうぞ!

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



四季を感じる、特別なひととき
会席コース「堇」
 一人様 **¥8,500** ★ランチ ▼ディナー

【先付】蟹の千枚巻巻き
 【焼物】季節の真丈 大根
 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
 【煮物】餅大根 青味
 【焼物】金目鯛南焼 昆布佃煮 茗荷
 【含有】饅頭蟹鍋かけ
 【強肴】和牛ロース豆乳小鍋 野菜一式
 【食事】① 握り寿司3貫 ② 炊き込みご飯 ③ 白御飯
 赤出汁 香の物 **どちらか選べます!**
 【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、
 一人様 **¥100** 頂戴しております



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」
 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】季節の真丈 清水仕立て
 【造里】本日の鮮魚4種 あしらひ一式
 【煮物】竹の子 餅 蕪 人参 青味
 【焼物】甘鯛西京焼 ローストビーフ 白髪菜 山葵
 【強肴】鮎の味噌鍋 野菜一式
 【食事】① 握り寿司4貫 ② おまかせ御飯
 赤出汁 漬物 **どちらか選べます!**
 【水物】果物盛り合わせ

前日まで
 要予約 1日10食
 限定

一夜限りの寿司・天麩羅カウンター・ディナー



七園と食料理長 澤田が催す
 カウンター一席限定で寿司と天麩羅を
 毎週金曜日の夜に、その日限りの
 ネットで一品、一品、仕上げ
 提供いたします。
 今宵はどんな肴をあてに飲もうかと
 ワクワクしながらお越しください。

七園 **毎週金曜日のお楽しみ**
 【予約制】
 18:00~21:00 (L.O.20:00)
 一人様 **¥12,000** 毎週金曜日
 のみ開催

とある日のお品書き・・・
 【先付】今宵は長芋の鯛蒸し煮に焼茄のジュレで
 【造里】浜港直送鮮魚を3種選んで引き、盛り込みます
 【天麩羅】旬野菜から高級食材まで1品ずつ揚げて
 塩もいるいるで
 【寿司】旬ネタを握り・炙り・巻きで8貫 追加もご利用
 【水物】果物ゼリー掛け
 ※仕入れ状況と料理長の同意で変更する場合がございます
 ※特別な記載がない限り国産米を使用

七園の鉄板焼



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 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 アメリカソース 蝦夷鮔の鉄板焼 茸のクリームソース
 【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 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】本日の造里3種盛り合わせ
 【スープ】春色のポタージュ
 【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) フォアグラロッシー二風 焼き野菜3種
 【食事】ガーリックライス フカヒレ鍋かけ 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

2日前まで
 要予約 1日10食
 限定

※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 ※料金はサービス料・消費税が含まれております
 ※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

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、厳選素材の鉄板料理を堪能する



特別な時間を過ごす
 絶と黒毛和牛のコース
啓翁コース 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】蝦夷鮔(90g)の鉄板焼 茸のクリームソース 黒毛和牛サーロイン(70g) 七園サラダ
 【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

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



淡路島の食材をメインとした地産地消鉄板焼ランチ!
明星コース 一人様 **¥4,500** ★ランチ

【前菜】前菜3種盛り合わせ
 【スープ】春色のポタージュ
 【メイン】淡路牛ステーキ(80g) 焼き野菜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



黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ
紅華コース 一人様 **¥10,500** ★ランチ ▼ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
 【一品】本日の一品料理
 【魚料理】旬魚のポワレ 本日のソース
 【サラダ】七園サラダ
 【メイン】特選黒毛和牛フィレ(100g)または特選黒毛和牛ロース(120g)
 【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

2日前まで
 要予約 1日10食
 限定

※料金はサービス料・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

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.)
 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
ワンダリングサービス!
 LINEの「友だち追加」からご登録してください