

# CASINO NIGHT



BAR KEYAKI

2025.2.14 Fri・15 Sat  
19:30 start - 22:30 close

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

BAR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が走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ご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にてご用意。次回へのコインの持越しもできます。

# MARRON

～あなたのための至福のひとときを～

HOTPEPPER beauty



スタッフおすすめメニュー

ハイライトカラー  
ダメージを抑えてデザインを楽しみましょう♪

ヘッドスパ  
日々の疲れを癒し、リラックスできる空間をご用意しています♪

・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

# 七園の恵方巻

2025年の恵方は西南西

ホテルヒューイト甲子園 七園の「恵方巻」を廣田神社に奉納祈願して参りました。2025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  
2025年1月4日(土)～1月31日(金)

お渡し  
2025年2月3日(月) 12:00～18:00まで

30箱限定  
七園「恵方巻」  
一本 ¥1,800 (税込) [50本限定]

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(あまてらすお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・罪障祓滅・先導開拓



画像はイメージ

# HEWITT KOSHIEIN

ホテルヒューイト甲子園  
HPからレストランのご予約ができます  
ホテルヒューイト甲子園 検索  
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。※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の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。お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

# ECOMARK CERTIFIED HOTEL

エコマーク認定ホテル

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

# HEWITT BREEZE

ヒューイト・ブリーゼ Vol.34 | 2025.1.4-3.31



Activity History

松本雅恒の経歴  
1973年生まれ 出身地 大阪府  
1994年 守口プリンスホテル入社 ※現ホテルアゴラ大阪守口  
浦和ロイヤルパインズホテル中国料理「彩湖」副料理長を経て  
ホテルヒューイト甲子園 七園中国料理 料理長  
現在に至る



春節ディナーのお誘い

2025年1月29日(水)～2月2日(日)  
お一人様 ¥12,000(税込) マリアージュワイン付き

1日10食限定  
ディナーコース  
※2名様より



# SIN・Nanaen LUNCH 登場！



## シンプル黒毛和牛ランチ「明星」

1日10食  
限定

お一人様 ¥4,500

- ◆サラダ
- ◆黒毛和牛ロース (100g)
- ◆白ご飯またはガーリックライス
- ◆七園デザート

*option* ★黒毛フィレ (100g) に変更 合計 ¥6,500  
 ★黒毛和牛A5ロース (100g) に変更 合計 ¥8,000  
 オプション ★黒毛和牛A5フィレ (100g) に変更 合計 ¥10,000



## 中華御膳

平日  
限定

お一人様 ¥3,000

- ◆蒸し鶏の葱ソース
- ◆フカヒレと蟹肉のスープ
- ◆エビチリ
- ◆黒酢酢豚
- ◆二種点心
- ◆白飯
- ◆漬物

※デザートは七園デザート・杏仁豆腐・  
季節のアイスからお選び頂けます。

1日20食  
限定



## 和御膳

平日  
限定

お一人様 ¥3,000

- 【小鉢】茶美豚の冷しゃぶ 胡麻ぼんで
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらいいー式
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
- 【食事】白御飯 赤出汁 香の物

※デザートは七園デザート・杏仁豆腐・  
季節のアイスからお選び頂けます。

1日20食  
限定

## 寿司弁当「てまり姫」

前日まで  
要予約 1日10食  
限定

お一人様 ¥4,800



- 【先附】お浸し
- 【手毬寿司】 ※とある日の献立  
鮪、サーモン、鯛昆布メ、烏賊、イクラ、青背  
海老、玉子焼き、蛸、小肌、帆立、穴子
- 【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
- 【温物】にゅう麺 葱 柚子
- 【甘味】羊羹

※今だけ！姫箱スイーツ付き！



## 三段御膳「乙姫」

1日20食  
限定

お一人様 ¥5,800

※ディナーもお召し上がりいただけます



- 【1段】季節の前菜盛り合わせ
- 【2段】造里本日の鮮魚2種・季節の煮物
- 【3段】ちらし寿司 赤出汁
- 【揚物】海老と野菜の天麩羅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



## 兵庫五国折衷膳「籠姫」

土日祝  
限定

お一人様 ¥3,800

1日20食  
限定

兵庫五国から探し求めた県産野菜と、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・鮪) 焼魚 三田米炊き込みご飯
- 洋** 淡路牛のローストビーフ 鴨スモーク スモークサーモン シーフードマリネタプレ
- 中** フカヒレスープ フルーツ入り杏仁豆腐

各メニューの詳細は、2024年10月1日より、右記QRまたは  
公式サイト <https://www.hotel-hewitt.com/restaurant/> よりご覧いただけます。



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.)

※料金には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

友だち特典 LINE公式アカウント

ワンドリンク  
サービス!

LINEの「友だち追加」  
からご登録してください





# 日本料理

季節の素材を生かした旬彩美味を五感で味わう

プレミアムチケットご利用可



## 黄金の出汁を感じ食す

出汁は日本料理における旨味の源であり、料理の味わいを一段引き立てる重要な要素です。出汁の魅力余すことなく活かした出汁しゃぶ 会席コースをご用意致しました。



※10名以上は予約制



※10名以上は予約制

### 会席コース「出汁牛しゃぶコース」

お一人様 ¥10,500

- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【鍋】和牛コース鍋 野菜一式
- 【食事】稲庭うどん
- 【水物】果物2種ゼリーかけ

※画像の牛肉は2人前です

#### option オプション

- 茶美豚コース(100g) 追加 ¥1,000
- 和牛コース(100g) 追加 ¥1,500
- 雑炊セット変更 ¥500

### 会席コース「茶美豚出汁しゃぶコース」

お一人様 ¥6,500

- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【鍋】茶美豚コース鍋 野菜一式 胡麻ポン酢にて
- 【食事】稲庭うどん
- 【水物】果物2種ゼリーかけ

※画像の豚肉は2人前です

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「藤」

1日10食 前日まで 限定 要予約

お一人様 今だけ! ¥12,000 ▶ ¥10,500

- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】海老芋大和煮 白味噌仕立て 金時人参 青味 辛子
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式
- 【煮物】鯛蕪 土鍋にて 鮓かけ 柚子 青味
- 【焼物】甘鯛西京焼

※造里の画像は2人前です

- 【合肴】蟹蕪漬物巻 数の子 柚子胡椒味噌かけ
- 【揚物】穴子と野菜の天麩羅 天だし
- 【食事】本日のおまかせご飯 赤出汁
- 【水物】果物3種ゼリーかけ 甘味

+¥700で寿司4貫

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

四季を感じる、特別なひととき

### 会席コース「鈴蘭」

お一人様 今だけ! ¥10,000 ▶ ¥8,500

- 【先付】蟹蕪漬物巻 数の子 柚子胡椒味噌かけ
- 【椀物】季節の真丈 金時人参 大根 柚子
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】鱈大根 湯菜
- 【焼物】金目鯛醤油花幽庵焼き
- 【合肴】季節の饅頭 鮓かけ 山葵
- 【強肴】和牛コース豆乳鍋 野菜一式
- 【食事】炊き込みご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

※造里の画像は2人前です

五感で味わい、旬を食する

### 会席コース「木蓮」

お一人様 今だけ! ¥8,000 ▶ ¥6,500

- 【先付】葛豆腐 菜の花 赤貝 黄身香煎 美味ジュレ
- 【椀物】季節の真丈 金時人参 大根 柚子
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】大根旨煮 柚子味噌 信田巻き 青味
- 【焼物】鱈の西京焼 昆布佃煮 茗荷
- 【揚物】蟹爪下と野菜の天麩羅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2種ゼリーかけ





# 握り寿司 & 巻き寿司 (一貫)

## Nigiri Sushi & Sushi Rolls

本鮪 トロ Fatty Tuna	Toro	サーモン Salmon	Sake	剣先烏賊 Squid	Ika
¥1,500		¥400		¥650	

本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥800		¥800		¥1,000	

黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	おどり Dance	Odori
¥500		¥800		¥1,100	

蛸 Octopus	¥600	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
--------------	------	-------------------------	--------

数の子 Herring Roe	¥600	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
--------------------	------	--------------------------	--------

いくら Salmon Roe	¥700	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
-------------------	------	-------------------	--------

雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,500	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
----------------------	--------	--------------------------	------

鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200
--------------	--------	-------------------	--------

赤貝 Ark Shell	¥1,000	鰻胡 Cucumber Roll	¥900
-----------------	--------	---------------------	------

帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥900
---------------	------	---------------------------	------

穴子 Conger Eel	¥900	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥400
------------------	------	--	------

鰻 Eel	¥900	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥400
----------	------	---------------------------	------

鰯 Pickled Mackerel	¥500		
-----------------------	------	--	--

小肌 Gizzard Shad	¥700		
--------------------	------	--	--

玉子焼き Tamago	¥200		
----------------	------	--	--

### Drink Set ドリンクセット ¥1,800~

- A) 灘五郷飲み比べセット
- B) 北陸復興支援 能登の酒飲み比べセット
- C) 白身・鮪・アナゴに合う 寿司マリアージュセット

# 【1日10食限定】 寿司ランチ「瑠璃」 お一人様 ¥6,500



寿司ランチ「瑠璃」が新登場!  
トロを含む握り寿司8貫と巻き1本を贅沢にどうぞ。寿司職人が1貫ずつ握る寿司盛り合わせを2回に分けてお楽しみください。

- 【先附】季節の小鉢
- 【造り】本日の鮮魚2種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り3貫 巻1本 赤出汁 がり
- 【水物】※今だけ姫箱スイーツ



1日10食  
限定

### 寿司ディナー「水晶」

お一人様 ¥10,500

- 【先附】季節の前菜盛り合せ
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り5貫 巻1/2本 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート



1日10食  
限定

### 寿司職人おまかせ 寿司・天麩羅 カウンター・ディナー

お一人様 ¥12,000~

- 【先附】季節の前菜盛り合せ
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【揚物】車海老野菜4種天麩羅 天だし
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】握り5貫 巻1本 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート

寿司職人、北井 一押し  
この逸品!



一貫極旨 天然本マグロ

※料金には消費税が含まれております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※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。



# 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



新料理長就任特別コース

## 楊貴妃コース

1日10食  
限定

お一人様 **今だけ!**  
¥8,000 ▶ ¥6,500

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレと蟹肉入りスープ
- ◆有頭海老の葱・生姜蒸し
- ◆点心師おすすめ三点心
- ◆ほろほろ角煮の黒酢ソース
- ◆蓮の葉包みごはん
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

※中国料理は2名様よりご注文可能です

新料理長就任特別コース

## 鴻園コース

1日10食  
限定

お一人様 **今だけ!**  
¥10,000 ▶ ¥8,500

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレとズワイガニ入り蒸しスープ
- ◆ホタテの葱・生姜蒸し
- ◆クリスピー北京ダックロール 蟹爪添え
- ◆黒毛和牛ウチモモと中国野菜の炒め
- ◆有頭海老と春雨のスパイシー煮込み
- ◆蓮の葉包みごはん
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

※中国料理は2名様よりご注文可能です

新料理長就任特別コース

## 鳳凰コース

前日まで  
要予約

お一人様 **今だけ!**  
¥12,000 ▶ ¥10,500

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆中華風鯛のお刺身
- ◆蜜焼き叉焼の炭火炙り
- ◆フカヒレとズワイガニ入り蒸しスープ
- ◆葱生姜蒸し または 肝ソース炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール 蟹爪添え
- ◆エビチリ または エビマヨ または 春雨煮込み
- ◆長寿を願う長い麺の鶏そば
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

※中国料理は2名様よりご注文可能です



## 華コース

お一人様 ¥3,800

平日  
限定 1日10食  
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆海老入り雲吞スープ
- ◆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



えび入り香港炒め焼きそば えび入り雲吞麵 えび入り中国粥

## 連華コース

お一人様 ¥4,800

土日祝  
限定 1日10食  
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆天使の海老の紹興酒湯引き香り醤油添え
- ◆フカヒレのスープ醤油風味
- ◆本日の点心師おすすめ蒸し點心4種
- ◆本日の炸・煎點心
- ◆【選べる3種 / お好きな1品お選びください】
  - ・えび入り香港炒め焼きそば
  - ・えび入り雲吞麵
  - ・えび入り中国粥
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



# 七園の鉄板焼

ホテルヒューイト甲子園の  
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

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 **今だけ!**  
¥15,000 ▶ ¥12,500

- 【前菜】前菜3種盛り合せ
- 【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼 アメリカソース  
やみつく魔法の蝦夷鮑の鉄板焼 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  
コーヒー又は紅茶



オプション:  
2日前まで要予約  
シータイガーをオマール海老に  
変更 合計 ¥15,000

## ヒューイト 蘭匠ぼんず・ オリエンタルソース プレゼント

キャンペーン期間  
2025. 1.4 - 3.31



1/4~3/31までの期間中に雅コースお召し  
上がりのお客様、先着50名様にいずれか1本  
プレゼントいたします。(無くなり次第終了)



## 特別な時間を過ごす

### 啓翁コース

お一人様 **今だけ!**  
¥8,000 ▶ ¥6,800

- 【前菜】前菜3種盛り合わせ
- 【魚料理】蝦夷鮑(90g)の鉄板焼  
黒毛和牛サーロイン(70g)
- 【デザート】七園デザート  
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



黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

## 紅華コース

お一人様 **今だけ!**  
¥12,000 ▶ ¥10,500

- 【前菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
- 【魚料理】旬魚の鉄板焼 本日のソース
- 【サラダ】七園サラダ
- 【メイン】特選黒毛和牛  
フィレ肉100gまたは牛ロース肉120g
- 【食事】ガーリックライスまたは白御飯・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



黒毛和牛を堪能できる

## 筑紫コース

お一人様 **今だけ!**  
¥12,000 ▶ ¥10,500

- 【前菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
- 【サラダ】七園サラダ
- 【メイン】特選黒毛和牛  
フィレ肉80g&牛ロース肉80g(計160g)
- 【食事】ガーリックライスまたは白御飯・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