

Merry Christmas **ヒューイットのクリスマスケーキ 2025**

お申し込み期間 10.1(水)~12.16(火)

10月~11月にケーキをご予約いただいたお客様に「シャンメリー1本」プレゼント!

*ケーキの数量に関わらず

50個限定

ガトーフレーズ4号

¥3,780 (税込)

20個限定

タルトフレーズ5号

¥5,292 (税込)

50個限定

ノエルフレーズ5号

¥4,644 (税込)

20個限定

マンダリンショコラ

¥5,292 (税込)

20個限定

ブッシュドノエル

¥3,456 (税込)

シュトーレン

¥2,200 (税込)

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

商品の受け取り方法 12月21日(日)~12月25日(木) 正午~午後8時まで 1Fポモドーロにて

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
※電子マネーはお取り扱いできません。事前のお申し込み時または商品受け取り時にお支払いください。お支払いは1Fポモドーロにて承ります。

ヒューイットの **おせち** 2026

冷蔵

和・洋・中を取り揃えたホテルクオリティの美食を堪能できるヒューイット・オリジナルおせち三段重

全54品目 39,000円 (税込)

宅配便にてお届け 12月31日(水) チルドゆうパックでお届けいたします。

配達日 12/31(水)

冷凍

新春を飾る彩り豊かなおせち一段重

全46品目 16,500円 (税込)

宅急便にてお届け 12月30日(火) ヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。

配達日 12/30(火)

ご予約承り締切日

一段重	三段重
2025年 11月15日(土)	2025年 12月5日(金)

お問い合わせ・ご予約 TEL 0798-45-3105

お支払方法

一段重: 11月15日(土)、三段重: 12月5日(金)までに指定銀行口座へお振込みをお願いいたします。尚、振込手数料はお客様ご負担でお願いいたします。

※お届け時間のご指定はご遠慮ください。 ※代金引換は承っておりません。 ※お振込日より、お届け日にお届けできない場合がございますので予めご了承ください。 ※沖縄、北海道への発送はご遠慮ください。

ホテル公式HPからのお申込みはこちらから▶▶ <https://www.hotel-hewitt.com/app2026-osechi/>

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しましょう。

スタイリスト 大塚 亜美

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。

スタイリスト 阿部 雅子

・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

CASINO NIGHT

2025.12.26 Fri・27 Sat
19:30 start - 22:30 close

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

BAR檯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。

BAR KEYAKI 柳

HEWITT BREEZE

2025 10/1(Wed)~12/31(Wed)

ヒューイット・ブリーゼ Vol.37

Christmas Lunch & Dinner

2025.12.20.sat~12.25.thu

★ クリスマスランチ 「聖」コース

お一人様 ¥7,500

★ ランチ

- ・食前のお楽しみ
- ・秋刀魚のティラミス
- ・黒い宝石キャビアのアクセント
- ・四角いパン
- ・オマール海老のバンベルデュ
- ・茸のア・ラ・クレームのアンサンブル
- ・サロマ黒牛のペッパーステーキ
- ・セージ香るキャロットグラッセ
- ・ヨークシャープディング添え・美しいジュドブッフ
- ・果物のマCHEDニアメトリスショコラ

★ クリスマスディナー 「柊」コース

お一人様 ¥15,000

★ ディナー 18:00開催

- ・食前のお楽しみ
- ・美味しい本館のコンソメスープ
- ・ネギトロ最中
- ・秋刀魚のティラミス
- ・黒い宝石キャビアのアクセント
- ・薩摩極鶏大摩様のレバーコンフィと根セロリのレムラード
- ・四角いパン
- ・オマール海老のバンベルデュ
- ・茸のア・ラ・クレームのアンサンブル
- ・サロマ黒牛のペッパーステーキ
- ・セージ香るキャロットグラッセ・ヨークシャープディング添え
- ・美しいジュドブッフ
- ・メの蝦夷鮑カレー
- ・果物のマCHEDニア

Merry Christmas 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

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

※個室をご利用の際は、室料お一人様プラス¥100を頂戴いたします

※料金には消費税が含まれております
※画像はクリスマスディナー「柊」コースです
※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

Nanaen LUNCH

※12月29日（月）のランチは休業致します。



シンプル黒毛和牛ランチ「明星」

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
- ◆赤出汁 香の物

※和・洋・中のデザートから1品チョイス

option オプション	★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
	★黒毛和牛A5フィレ（100g）に変更	合計 ¥10,000

中華御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定

ごはん
おかわり
1回無料



- ◆蒸し鶏の葱ソース
- ◆蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆二種点心
- ◆白飯・漬物
- ◆エビチリソース・黒酢酢豚

※+¥500で白飯を五目炒飯に変更致します。

和御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定

ごはん
おかわり
1回無料



- 【小鉢】茶美豚の冷しゃぶ 胡麻ぼんで
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【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

※+¥1,000で造里&御飯を握り寿司5貫と変更出来ます。

「明星」「中華御膳」「和御膳」は下記の和・洋・中のデザートから1品お選び頂けます。 ※画像はイメージです



和 姫箱スイーツ



洋 洋食デザート



中 コイするマンゴープリン

寿司弁当「てまり姫」

お一人様 ¥4,800

前日まで
要予約

1日10食
限定



- 【先附】お浸し
- 【手毬寿司】 ※とある日の献立
鰯、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！



御膳「姫箱」

お一人様 ¥4,000

土日祝
限定

ごはん
おかわり
1回無料



各メニューの詳細は、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。



三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,800

1日20食
限定

※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】海鮮ちらし寿司 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】※今だけ！姫箱スイーツ付き！

「北井の海鮮丼」

お一人様 ¥3,500

1日10食
限定



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.) 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

2025年12月28日(日)・29日(月)・31日(水)を除く ※12月31日(水)のディナーはお正月メニューに変わります。



会席のお造りは + ¥ 1,000でトロ入りに変更致します。

※未入荷の場合ご容赦願います

autumn is the best season for eating.

兵庫五国の味覚散歩「秋の収穫会席の旅」

1日10食
限定
2日前まで
要予約

お一人様 ¥15,000



季節の前菜盛り合わせ



松茸土瓶蒸し
※松茸無くなり次第「蟹真丈」に変わります。



本マグロ 鰯の焼霜あしらい一式



秋刀魚の幽庵焼き 大黒占地



海老芋 煮穴子けんちん巻き



車海老湯葉巻 雲丹紫蘇 秋野菜の天麩羅



和牛ロース石焼



季節のお任せデザート



- 【先付】人参のすり流し
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】小芋 南京 鴨治部煮
- 【焼物】鰯胡麻味噌焼き
- 【揚物】アカムツと秋野菜の天麩羅
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物2種ゼリーかけ



※画像は+ ¥ 500で寿司3貫

- 【先付】秋刀魚の白和え
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】穴子と蕪の味噌掛け
- 【焼物】鰯の若狭焼き
- 【合肴】季節の饅頭 餡かけ
- 【強肴】和牛ロースすき焼き小鍋
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

+ ¥ 500で食事を
寿司3貫に変更致します



※画像は+ ¥ 500で寿司3貫

- 【前菜】季節の前菜
- 【椀物】土瓶蒸し(10月 11月)
蟹真丈(12月)
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】蕪蒸し
- 【焼物】和牛ロース西京焼き
- 【強肴】焼きナスと秋刀魚の酢の物
- 【揚物】秋野菜の天麩羅
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

+ ¥ 500で食事を
寿司3貫に変更致します

五感で味わい、旬を食する

会席コース「木蓮」

お一人様 ¥8,000

四季を感じる、特別なひととき

会席コース「鈴蘭」

お一人様 ¥10,000

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」

お一人様 ¥12,000

1日10食
限定
2日前まで
要予約

2026年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2025.12.31(水)のディナーより

2026.1.1(木祝)～ 1.4(日)まで

ランチ ①11:00～13:00
②11:30～13:30
③13:30～15:30
④14:00～16:00
ディナー ①17:00～21:00
(L.O.20:00)

日本料理 ランチ・ディナー

「寿司会席」コース*

お一人様 ¥15,000

【前菜】祝い前菜
【造里】河豚の鉄刺
あしらいいー式
【蒸物】茶碗蒸し蟹あんかけ
【焼物】鰯の西京焼き
【寿司】握り寿司10貫
赤出汁 がり
【水物】季節のデザート

*1日10食限定

「龍」コース

お一人様 ¥12,000

【前菜】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根
【造里】鯛 鰯 鰯鰯
あしらいいー式
【魚物】鰯大根 汲み湯菜
梅人參 針柚子
【焼物】鯛の幽庵焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】茶碗蒸し 蟹あんかけ
【揚物】海老と鰹
野菜3種の天麩羅
天出汁 塩 レモン
【食事】炊込みご飯 赤出汁
漬物
【水物】果物盛り合わせ

「宮」コース

お一人様 ¥15,000

【先付】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根 人參 雲丹
【造里】鯛 鰯 鰯鰯
あしらいいー式
【魚物】甘鯛阿蘭陀煮 蕪
梅人參 青味
【焼物】鰯の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】柚子釜蒸し 鰯の白子
【強肴】和牛すき焼き小鍋
野菜一式
【食事】鯛赤飯または
ちりめん山椒御飯
赤出汁 漬物
【水物】果物盛り合わせ



中国料理 ランチ・ディナー

「桃」コース*

お一人様 ¥10,000

◆ 鯛刺し身入り中華前菜
◆ 上海蟹みそ入りフカヒレスープ
◆ 北京ダック
◆ 三種おすめ点心
◆ 大海老の葱・生姜蒸し
◆ 黒毛和牛ウチモモの
オイスターソース炒め
◆ 蓮の葉包みおこわ
◆ 本日のおすめ
冷やしデザート
◆ 桃まんじゅう

*ランチのみ

「郷」コース

お一人様 ¥13,000

◆ 鯛刺し身入り中華前菜
◆ フカヒレ姿煮
◆ 北京ダックと蟹爪
◆ 三種おすめ点心
◆ イセエビのチリソース
◆ 黒毛和牛ウチモモの
オイスターソース炒め
◆ 蓮の葉包みおこわ
◆ 本日のおすめ
冷やしデザート
◆ 桃まんじゅう

その他、単品メニューもごございます

単品 メニュー

鶏のから揚げ (6個) ¥1,800
コーンスープ (1杯) ¥1,000
春巻き (1本) ¥400
3種点心盛り合わせ ¥1,500

お子様セット

「洋弁当」

お一人様 ¥3,500

「和弁当」

お一人様 ¥3,500

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

年末年始営業

年末年始営業

		12月29日 (月)	12月30日 (火)	12月31日 (水)	1月1日 (木祝)	1月2日 (金)	1月3日 (土)	1月4日 (日)	1月5日 (月)
ALL DAY DINING POMODORO オールデイダイニング ポモドーロ	ランチ	通常			🍷 正月ブッフェ 🍷				休業
	ディナー	団体利用							通常
	デリカテッセン	休業～1/5迄							
	パン	休業～1/5迄							
	ケーキ	休業～1/5迄							
七園	朝食	休業							
	ランチ	休業(おせち)	通常		🍷 正月メニュー 🍷				通常
	ディナー		通常	🍷 正月メニュー 🍷				休業	
	年越しそば			18:00～20:00(L.O.)					
	Capit image Luverd ルバード	喫茶	通常		休業	通常			
ルバードランチ		カレー	休業～1/6迄						
BAR KEYAKI 柳	BAR	休業～1/6迄							

お願い: キャンセルの場合は、キャンセル料が発生する場合がございます(ご予約のお料理代: 当日 100% / 前日 80% / 前々日 20%)

※12月29日(月)のランチは休業致します。 ※12月31日(水)のディナーはお正月メニューに変わります。

寿司ランチ「瑠璃」 お一人様 ¥6,500

1日10食
限定



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
【造里】本日の鮮魚2種 あしらいいー式
【寿司】握り5貫
【蒸物】茶碗蒸し
【揚物】※今だけ! 季節の天麩羅
【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



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
【造里】本日の鮮魚3種 あしらいいー式
【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



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
【造里】本日の鮮魚3種 あしらいいー式
【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
の逸品!



一貫極旨 天然本マグロ

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

2025年12月28日(日)・29日(月)・31日(水)を除く

※毎週火・水曜日のディナーを除く。
(祝日の場合は翌日)

※中国料理は2名様よりご注文可能です
※12月31日(水)のディナーはお正月メニューに変わります。

中国料理

※2名様よりご注文可能です

※毎週火・水曜日のディナーを除く。
(祝日の場合は翌日)

プリフィックスディナー



¥6,500



【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜

【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ

【点 心】 點心師おすすめ3種点心

【野 菜】 ※グループ様1品お選びいただけます

- 野菜の塩炒め
- 野菜の蟹肉あんかけ

【海 鮮】 ※グループ様1品お選びいただけます

- 海老のチリソース
- 海老のマヨネーズソース
- 大海老の葱・生姜蒸し
- イカの湯引き 特製ソース

【肉／豆腐】 ※グループ様1品お選びいただけます

- 黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- 春巻と鶏の唐揚げ
- 麻婆豆腐
- 黒酢酢豚

【麺 / 飯】 ※グループ様1品お選びいただけます

- 五目チャーハン
- 五目焼きそば

【デザート】 杏仁豆腐

プリフィックスランチ



¥4,800

土日祝
限定

【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜

【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ

【点 心】 點心師おすすめ3種点心

【海 鮮】 ※グループ様1品お選びいただけます

海老チリ・海老マヨ・有頭海老の葱・生姜蒸し

【肉／豆腐】 ※グループ様1品お選びいただけます

石焼麻婆豆腐・黒酢酢豚

※+¥500で黒毛和牛オイスターソースに変更致します。

【食 事】 五目炒飯

【デザート】 杏仁豆腐



楊貴妃コース

1日10食
限定

前日まで
要予約

お一人様 ¥8,000

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレ入り醤油風味スープ
- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆有頭海老の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆蟹肉とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子



鴻園コース

1日10食
限定

前日まで
要予約

お一人様 ¥10,000

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆上海蟹味噌入りフカヒレスープ

+¥2,000で蒸しスープを
フカヒレ姿煮に変更致し
ます



- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆鮑のオイスターソース
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆イセエビチリソース
- ◆蟹肉とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子



舞華ランチ

平日
限定

お一人様 ¥3,800

【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜

【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ

【野 菜】 青菜の旨塩炒め

【点 心】 蒸し・揚げ・焼の
點心師お勧めプレート5種

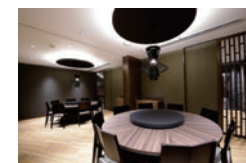
【 飯 】 五目炒飯

【デザート】 本日の冷たいデザートと中華菓子

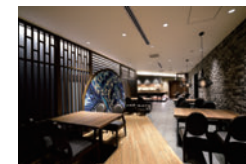
※グループ様で好きな中国茶をお選び下さい。

ご案内

中国エリア空調工事予定の為
ご迷惑をおかけして申し訳ありません



●工事施工前まで個室をご利用の場合
会費は頂きません



●工事施工前までフロアをご利用の場合、
中国茶をお好きなだけサービス
致します。

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

2025年12月20日(土)～25日(木) はクリスマスコースのみ
2025年12月28日(日)・29日(月)・31日(水)を除く

※12月31日(水)のディナーはお正月メニューに変わります。



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 ¥15,000  

【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 アメリケヌソース
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:
シータイガーをオマール海老に
変更 合計 ¥18,000

ヒューイト オリジナルソース プレゼント

キャンペーン期間
2025. 10.1 - 12.30



10/1～12/30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

けいおう

啓翁コース

お一人様 ¥8,000  ランチ  ディナー

【前 菜】前菜3種盛り合わせ
【メイン】蝦夷鮑 (90g) の鉄板焼
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

●黒毛和牛A5サーロイン (70g) に変更 合計 ¥9,400
●黒毛和牛A5フィレ (70g) に変更 合計 ¥10,500

option

オプション

●黒毛和牛A5サーロイン (100g) に変更 合計 ¥10,700
●黒毛和牛A5フィレ (100g) に変更 合計 ¥12,300

●黒毛和牛A5サーロイン (150g) に変更 合計 ¥12,800
●黒毛和牛A5フィレ (150g) に変更 合計 ¥15,200

※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 ¥12,000  

【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 ¥12,000  

【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