



予 告

2026年3月23日(月) Debut!

春爛漫寿司ランチ「七園御膳」

¥4,000

花見気分を一足先に七園で堪能できるランチです。桜色の華やかな食材の盛り合わせにミニ会席仕立てで美味しいものが少しずつ、食後は「姫箱スイーツ」で豪華絢爛な余韻に浸りながらランチの時間が名残惜しく感じるこ間違いなしです。

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
楽しめましょう



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



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。

2026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

2026年1月6日(火)~1月31日(土)

お渡し

2026年2月3日(火) 12:00~18:00まで

七園「恵方巻」

一本 ¥2,200 (税込) 【50本限定】

七園の
恵方巻

2026年の恵方は南南東

やや
南寄り

ご予約
承り中



画像はイメージ



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・罪障滅滅・先導開拓

HEWITT
KOSHIE

西宮市甲子園高潮町3-30(阪神甲子園駅西口前)

TEL.0798-48-1111(代表)

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

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。
※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

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.38 | 2026.1.5-3.31

~アフタヌーンスイーツ付き中国ランチ~



平日
限定

1日10食
限定

2日前まで
要予約

七園で“チャイナヌン活”

トウ カ
桃華

¥3,800 (税込)

13:00~15:00 (L.O.14:00)

【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】蒸し・揚げ・焼の點心師お勧めプレート5種

グループ様で好きな中国茶をお選び下さい。

【デザート】點心師おすすめデザート8種

※時節に応じて内容が変わります。



Nanaen LUNCH

※「明星」は月・木曜日休業の場合がございます。
HPの営業カレンダーをご確認下さいませ。
こちらからもご確認いただけます→



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
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【揚げ物】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で造り&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

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



「北井の海鮮丼」

お一人様 ¥3,500

1日10食
限定



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】造り本日の鮮魚2種・季節の煮物
- 【3段】海鮮ちらし寿司 赤出汁
- 【揚げ物】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！



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。



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



会席のお造りは + ¥ 1,000 でトロ入りに変更致します。

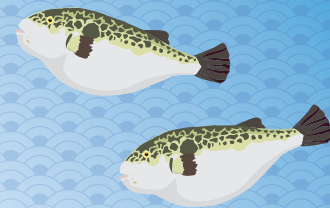
※未入荷の場合ご容赦願います

winter is the best season for eating.

冬の味覚散歩「河豚会席の旅」

1日10食
限定
2日前まで
要予約

お一人様 ¥15,000



鉄皮湯引きぼん酢ジュレかけ



鉄刺 あしらい一式

河豚の酒盗石焼



雑炊

河豚鍋



河豚のから揚げ

季節のお任せデザート



- 【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】鯖の西京焼 昆布佃煮 茗荷
- 【揚物】蟹足と野菜の天麩羅 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



※画像は+ ¥ 500 で寿司3貫

- 【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】鰯大根 湯葉
- 【焼物】金目鯛醤油味噌庵焼き
- 【合肴】季節の饅頭 鰯かけ 山葵
- 【強肴】和牛ロース米糍鍋 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

+ ¥ 500 で食事を
寿司3貫に変更致します



- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】蛤葛打ち 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】鯛蕪 土鍋にて鰯かけ 柚子 青味
- 【焼物】甘鯛西京焼
- 【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

+ ¥ 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

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		
鰯鯖 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

※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。

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 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【揚げ物】※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



すい しょう

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



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 あしらい一式
- 【寿司】握り5貫
- 【揚げ物】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

※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

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
 - 八宝菜
 - 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
 - 赤魚の葱・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
 - 石焼麻婆豆腐
 - 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
 - 海鮮入りおこげ
- 【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・赤魚の葱・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
- ◆赤魚の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆有頭エビのチリソース
- ◆叉焼と葱の煮込みそば
- ◆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と蟹爪
- ◆金目鯛の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆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

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

※月・木曜日休業の場合がございます。
HPの営業カレンダーをご確認下さいませ
こちらからもご確認いただけます→



ワンランク上の特選黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

みやび 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

ヒューイット オリジナルソース プレゼント

キャンペーン期間
2026.1.6 - 3.31





1/6～3/31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

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
- 【食 事】ガーリックライスまたは
白御飯 赤出汁 香の物
- 【メイン】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
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

ことう 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

つくし 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