



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と間違いないです。

MARRON

~あなたのための
至福のひとときを~



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
ダメージを抑えて デザインを 楽しみましょう♪	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

HOTPEPPER
beauty




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



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(あまた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

H H E W I T T
K O S H I E N

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)

※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～

～アフタヌーンスイーツ付き中国ランチ～

七園で“チャイナナン活”

トウカ 桃華 ¥3,800 (税込)

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

【前菜】彩り中国鉢々盛り冷菜

【点心】蒸し・揚げ・焼の点心師お勧めプレート5種

【スープ】蟹入りフカヒレスープ

【デザート】点心師おすすめデザート8種

※時季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→



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

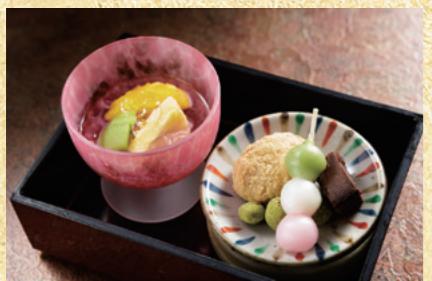
ごはん
おかわり
1回無料



- 【小鉢】茶美豚の冷しゃぶ 胡麻ぽん酢
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【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

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



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】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！



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。



ご予約・
お問い合わせ Tel. 0798-45-3150

ランチ

ディナー

平日 11:30~15:30 (14:30L.O.)

土・日・祝日 11:00~15:30 (14:30L.O.)

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

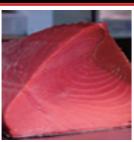
ワンドリンク
サービス！

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 ☀🌙



鉄皮湯引きばん酢ジュレかけ



鉄刺 あしらい一式



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】鰯の西京焼 昆布佃煮 茄荷
- 【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】金目鯛醤油麹幽庵焼き
- 【合肴】季節の饅頭 餡かけ 山葵
- 【強肴】和牛ロース米粋鍋 野菜一式
- 【食事】炊き込みご飯 赤出汁 香の物

+¥500で食事を
寿司3貫に変更致します

【水物】果物3種ゼリーかけ



- 【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 土鍋にて餡かけ 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

+¥500で食事を
寿司3貫に変更致します

【水物】果物3種ゼリーかけ 甘味

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 & 卷き寿司 (一貫)

Nigiri Sushi &
Sushi Rolls



本鮓 トロ Fatty Tuna	Toro	サーモン Salmon	Sake	剣先烏賊 Squid	Ika
¥1,500		¥400		¥650	
本鮓 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	本鮓鉄火 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	
〆鰯 Pickled Mackerel		¥500			
小肌 Gizzard Shad		¥700			
玉子焼き Tamago		¥200			

Drink Set ドリンクセット

- A) 瀬戸内海飲み比べセット
- B) 北陸復興支援 能登の酒飲み比べセット
- C) 白身・鮓・アノゴに合う 寿司マリアージュセット

¥1,800~

※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
【揚物】※今だけ！季節の天麩羅
【寿司】握り3貫 卷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 あしらい一式
【寿司】握り5貫
【蒸物】茶碗蒸し
【寿司】握り5貫 卷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~

寿司職人、北井一押しの
この逸品！



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

※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 ※2名様よりご注文可能です プリフィックスディナー 毎週火・水曜日のディナーを除く。 (祝日の場合は翌日) ⚡ ¥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】 黒心師おすすめ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】 黒心師おすすめ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

※中国料理は2名様よりご注文可能です



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

◆クリスピーバイ京都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

ホテルヒューアット甲子園の
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

雅コース

お一人様 ¥15,000

- 【前菜】前菜3種盛り合せ
【魚料理】シータイガーフィレ(天然海老)鉄板焼 アメリケーヌソース
やみつく魔法の蝦夷鮑の鉄板焼 茴のクリームソース
【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
シータイガーフィレ(天然海老)をオマール海老に
変更 合計 ¥18,000

ヒューアット 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)



啓翁コース

お一人様 ¥8,000

- 【前菜】前菜3種盛り合せ
【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
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 ¥9,400
• 黒毛和牛A5フィレ(70g)に変更 合計 ¥10,500
• 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