

**HEWITT KOSHIEEN 七園**

2026年7月17日(金)  
OPEN 17:30  
Start 18:00

澤田 和彦 (和食料理長) Kaiseki cuisine  
小川 義明 (白鹿 丹波杜氏) Master Sake brewer

**匠の饗宴**

～酒蔵・寿司・会席が織りなす至福の調べ～  
西宮が誇る白鹿の芳醇な一献と、職人が一貫入魂で握る江戸前、そして四季の移ろいを映した会席料理。三つの技が一つに溶け合う、今宵限りの「晩餐」をご堪能ください。

場所 1F 七園  
※定員になり次第、終了とさせていただきます。 一人様 **¥15,000** (税込)

**MARRON**

あなたのための至福のひとつときを

カット・・・¥5500 ヘアセット・・・¥7700  
カラー・・・¥8800～ ヘッドスパ30分・・・¥5500

TEL 0798-43-0178  
営業時間 9:30～18:30 完全予約制  
定休日 月曜日 第3火曜日

**HEWITT BREEZE**  
ヒューイット・ブリーゼ Vol.40 | 2026.7.1-9.30

にぎり寿司3貫 +¥1,000

**七園の納涼祭**

2026年7月1日(水)～8月31日(月)まで  
やすまる涼麺 **¥2,500**

**CASINO NIGHT**

BAR KEYAKI

2026.7.17 Fri・18 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。

2026.7.17 Fri・18 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。

1日10食限定  
**北井の海鮮丼**  
**¥3,500**

七園式  
**冷やし豆乳担々麺**  
2026年7月1日(水)～8月31日(月)まで **¥2,500**

**HEWITT KOSHIEEN**  
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  
西宮市甲子園高瀬町3-30(阪神甲子園駅西口前) 検索  
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。※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

**桃華ランチ**  
1日10食限定 土日祝祭前日まで要予約  
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  
【点心】 蒸し・揚げ・焼の點心師お勤めプレート5種

オプション **¥800** エビチリソース追加(1名様より)  
**¥500** 五目チャーハン追加(1名様より)

【デザート】 本日のデザート点心と中華菓子  
本日の冷たいデザートとフルーツ  
グラスデザート

グループ様で好きな中国茶をお選び下さい

桃華ランチ 1日10食限定 土日祝祭前日まで要予約  
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  
【点心】 蒸し・揚げ・焼の點心師お勤めプレート5種

オプション **¥800** エビチリソース追加(1名様より)  
**¥500** 五目チャーハン追加(1名様より)

【デザート】 本日のデザート点心と中華菓子  
本日の冷たいデザートとフルーツ  
グラスデザート

グループ様で好きな中国茶をお選び下さい

# Nanaen LUNCH



動画はこちら



## 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

★黒毛和牛フィレ (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

## 寿司ランチ「七園御膳」

お一人様 ¥4,000



- 【前菜】季節の訪れを感じる5種の前菜を少しずつ
- 【造り】2種の鮮魚をあしらいを添えて
- 【煮物】信田巻き 小芋 人参 椎茸 青味木の芽
- 【揚物】海老と3種の野菜天麩羅 天出汁
- 【蒸物】茶わん蒸し 鮎かけ
- 【食事】握り寿司3貫 赤出汁
- 【甘味】豪華絢爛「姫箱スイーツ」

## 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で造り&御飯を握り寿司5貫と変更出来ます

## 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！



「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

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	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でトロ入りに変更いたします。

※未入荷の場合ご容赦願います



動画はこちら

## 兵庫五国の味覚散歩

1日10食限定 2日前まで要予約 2名様より

お一人様 ¥15,000

- 【前菜】小松菜湯葉巻 葛豆腐 稚鮎の塩焼き路味噌 白瓜の雷干し 和叉焼 鱧棒寿司
- 【椀物】海老真丈 板わらび
- 【造里】イセエビと本鮪 大皿盛り
- 【煮物】甘鯛潮仕立て 茄子と冬瓜 みぞれ煮 白髪葱
- 【焼物】鮑の山椒焼 新生姜漬
- 【強肴】和牛もも肉のタタキ 万願寺 オレンジポン酢 山葵 天然塩
- 【揚物】蛸の白扇揚げ アスパラ レモン塩
- 【食事】お任せ土鍋御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】イチジクのコンポート お酒のアイスクリーム

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  
2026.7.1 - 9.30

7/1~9/30までの期間中に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)



盛り合わせは2人前



- 【先付】とうもろこしとじゃがいものすり流し
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】小芋 芋茎 南瓜 茄子 オクラ  
(7月 8月) 冷やし鉢  
(9月) 温鉢
- 【焼物】鱸の玉味噌焼き
- 【揚物】アカムツと野菜の天婦羅 天だし
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物  
またはやすまる素麺 (7月 8月)
- 【水物】果物2種ゼリーかけ



※画像は+ ¥500で寿司3貫

- 【先付】千枚蛸 叩きオクラ
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】丸茄子 冬瓜  
甘鯛阿蘭陀煮 白髪ねぎ
- 【焼物】太刀魚木の芽焼き
- 【合肴】季節の饅頭 餡かけ
- 【強肴】和牛ロースの冷しゃぶ (7月 8月)  
和牛ロース鍋 (9月)
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物  
or やすまる素麺 (7月 8月)  
**+¥500で寿司3貫**
- 【水物】果物3種ゼリーかけ



- 【前菜】お浸し 白瓜 鴨ロース  
小鮎塩焼き
- 【椀物】鱧の葛うち 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】鰻の柳川
- 【焼物】甘鯛若狭焼き
- 【強肴】ローストビーフ冷やし釜
- 【揚物】鱧と夏野菜の天婦羅 天だし
- 【食事】新生姜御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

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
¥1,600		¥500		¥700	

本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥1,000		¥800		¥1,200	

黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	をどり Live Seafood	Odori
¥500		¥800		¥1,300	

蛸 Octopus	¥700	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
数の子 Herring Roe	¥700	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
いくら Salmon Roe	¥1,200	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,600	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200
赤貝 Ark Shell	¥1,200	鰻胡 Cucumber Roll	¥1,200
帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥950
穴子 Conger Eel	¥1,000	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥450
鰻 Eel	¥1,000	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥450
鰯 Pickled Mackerel	¥500		
小肌 Gizzard Shad	¥700		
玉子焼き Tamago	¥250		

### 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

動画はこちら



## ご宿泊様専用ディナー

平日 18:00~21:00 (20:00 L.O.) / 土・日・祝 17:00~21:00 (20:00 L.O.) 予約制



動画はこちら



動画はこちら



彩り豊か、こだわりの味を贅沢に

### 和食膳

お一人様 ¥4,500

オプション

### 和牛小鍋付き

お一人様 ¥5,500

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日の鮮魚2種
- ・ひろうす
- ・海老と野菜の天麩羅
- ・魚の柚庵焼き
- ・茶碗蒸し
- ・白御飯 赤出汁 漬物 果物



和牛小鍋

多彩な味、本格中華を堪能

### 中国膳

お一人様 ¥4,500

- ・蒸し鶏の葱ソース
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・2種天心 白御飯 漬物
- ・海老のチリソース
- ・黒酢豚 石焼麻婆



石焼麻婆

※+¥500で白御飯を五目炒飯に変更致します

# 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

## 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 ¥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
- 【麵 / 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】 杏仁豆腐またはアニマル饅
  - ※+¥300でアニマル饅+杏仁豆腐に変更致します

### 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】 杏仁豆腐またはアニマル饅
  - ※+¥300でアニマル饅+杏仁豆腐に変更致します

※中国料理は2名様よりご注文可能です。

## 楊貴妃コース

お一人様 ¥8,000

1日10食限定 前日まで要予約



【6名以上限定】  
+¥2,000で  
太刀魚の唐揚げを  
北京ダック食べ放題に  
変更致します

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆冬瓜と蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆大海老と野菜の塩炒め
- ◆點心師おすすめ3點心
- ◆太刀魚の唐揚げ ユーリンソース
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆鰻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



動画はこちら

## 鴻園コース

お一人様 ¥10,000

1日10食限定 前日まで要予約



- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆冬瓜と蟹肉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



- ◆ホタテと野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダック
- ◆鮑の自家製XOソース蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆イセエビのチリソース
- ◆鰻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



北の大地が育んだ至高の饗宴。  
サロマ牛フィレとロースの食べ比べ、  
蝦夷鮑に酔いしれる北海道フェア  
※北海道フェアは「雅」コースのみです

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 アメリカーナソース  
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】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  
2026.7.1 - 9.30



7/1~9/30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



動画はこちら

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
- 【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼
- 【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】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】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
- 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

- オプション
- 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

こうか  
**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】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】デザート・コーヒーまたは紅茶