

七園のお正月 新春折衷料理で家族団欒

2018 12/31 (月) のディナーより

2019 1/1 (祝) ~1/3 (木) まで

時間4部制：①11:30~13:30 ②14:00~16:00 ③17:00~19:00 ④19:30~21:30

初暦/はつごよみ

前菜：脛(ウツ) 生ハムサラダ 羽子板蒲鉾 黒豆
伊達巻き 胡桃 海老芝煮 床節 鯉昆布巻き
造里：鯛 鮪 八町 あしらい一式
スープ：海鮮と豆腐のとろみスープ
揚物：春巻と鶏のから揚げ香味ソース掛け
肉料理：短角牛リブロース100g 焼き野菜3種
食事：下記から1品お選び下さい。
和/赤飯・香の物・赤出汁
中/蓮の葉包みおこわ スープ
洋/ガーリックライス スープ
デザート：和・洋・中3種盛り合せ

¥ 8,000

初空/はつそら

前菜：脛(ウツ) 黒豆 床節旨煮 海鼠酢 子持昆布 唐墨大根
田作り 栗金団 鯉昆布巻き
造里：鯛 鮪 八町 あしらい一式
スープ：蟹肉入りフカヒレスープ
揚物：北京ダック
肉料理：黒毛和牛赤身100g 焼き野菜3種
食事：下記から1品お選び下さい。
和/赤飯・香の物・赤出汁
中/蓮の葉包みおこわ スープ
洋/ガーリックライス スープ
デザート：和・洋・中3種盛り合せ

¥ 10,000

初春/はつはる

前菜：脛(ウツ) 黒豆 床節旨煮 海鼠酢 子持昆布 唐墨大根
田作り 松茸山椒煮 金柑カステラ 梅人参 筍土佐和え
造里：平目 鮪 八町 あしらい一式
スープ：上海蟹味噌入りフカヒレスープ
揚物：北京ダックと海老のスパイシー炒め
魚料理：真鯛の鉄板焼 聖護院蕪のソース
肉料理：黒毛和牛ロース・赤身肉各60g 焼き野菜3種
食事：下記から1品お選び下さい。
和/赤飯・香の物・赤出汁
中/蓮の葉包みおこわ スープ
洋/ガーリックライス スープ
デザート：和・洋・中3種盛り合せ

¥ 12,000

初夢/はつゆめ

前菜：脛(ウツ) 黒豆 床節旨煮 海鼠酢 子持昆布 唐墨大根
田作り 松茸山椒煮 金柑カステラ 梅人参 筍土佐和え
造里：平目 鮪 八町 牡丹海老あしらい一式
スープ：気仙沼産尾びれの煮込み上海蟹味噌ソース
揚物：北京ダックとイセエビのスパイシー炒め
魚料理：真鯛の鉄板焼 聖護院蕪のソース
肉料理：黒毛和牛ロース・フィレ各60g 焼き野菜3種
食事：下記から1品お選び下さい。
和/赤飯・香の物・赤出汁
中/蓮の葉包みおこわ スープ
洋/ガーリックライス スープ
デザート：和・洋・中3種盛り合せ

¥ 15,000

大晦日・お正月のレストラン営業のご案内

七園	12/31 夜より 和・洋・中 折衷コース	ランチ【二部制】	和・洋・中折衷	¥ 8,000
		①11:30 ②14:00	和・洋・中折衷	¥ 10,000
		ディナー【二部制】	和・洋・中折衷	¥ 12,000
		①17:00 ②19:30	和・洋・中折衷	¥ 15,000
0798-45-3150		21:00ラストオーダー	和・洋・中単品メニュー	

その他単品メニューもございます。

おまかせ握り寿司盛り合せ	10貫	¥ 6,000
おまかせ天婦羅盛り合せ	8種	¥ 3,000
鍋のみ(てっちり・和牛しゃぶしゃぶ・和牛すき焼き) 1人前		¥ 5,000
蟹入りフカヒレスープ		¥ 1,700
黒毛和牛赤身(100g)		¥ 5,000
その他高級食材もご用意しております。		

七園ご利用のお子様へ：ビッグサイズのブロックで遊ぼう！

※写真はすべてイメージです。料金は税を含みます。



2019年1月1日~1月3日 12:00~18:00 (最終)

1F宴会場：ザ・ルームにて開催中※未就学のお子様は保護者の方向伴です



《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.)
【1/1~1/3】①11:30~13:30②14:00~16:00

ディナー

【平 日】18:00~22:00(21:00L.O.)
【1/1~1/3】③17:00~19:00④19:30~21:30

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%)

<http://www.hotel-hewitt.com/>

HPからレストランのご予約ができます。

ホテルビューイット甲子園

検索

七園のお正月 新春一品料理で家族団欒

2018 12/31 (月) のディナーより

2019 1/1 (祝) ~1/3 (木) まで

時間4部制：①11:30~13:30 ②14:00~16:00 ③17:00~19:00 ④19:30~21:30

日本料理 (アラカルト)

造里：造里盛り合わせ (5種)	¥3,500
寿司：おまかせ握り寿司盛り合せ (10貫)	¥6,000
※その他単品寿司もごございます。	
天婦羅：おまかせ天婦羅盛り合せ (8種)	¥3,000
※その他単品天婦羅もごございます。	
鍋料理 (一人前)	
てっちり	¥5,000
和牛しゃぶしゃぶ	¥5,000
和牛すき焼き	¥5,000

その他、活魚をご用意しております。

鉄板焼 (アラカルト)

◆牛肉 (100g)	
黒毛和牛赤身	¥5,000
黒毛和牛サーロイン	¥9,000
黒毛和牛フィレ	¥9,000
◆海鮮	
活蝦夷鮑	¥5,300
活カナダ産オマール海老	¥8,500
本日の魚料理	¥3,000~
◆その他	
黒毛和牛入りガーリックライス	¥1,500
厳選冬野菜の5種鉄板焼	¥1,250

中国料理 (アラカルト)

前菜	小盆 (2~3名)	中盆 (4~6名)
三種冷菜の盛り合わせ	¥3,450	¥5,175
窯焼き叉焼	¥2,250	¥3,375
くらげの冷製	¥3,000	¥4,500
蒸し鶏の葱生姜ソース	¥2,250	¥3,375
スープ		
チャイニーズコーンスープ (1人前)	¥800	
フカヒレ		
気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み (1枚900g)		¥42,000
気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み (H-7450g)		¥22,000
気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み (1枚120g)		¥16,000
気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み (H-760g)		¥8,500
気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み上海蟹味噌ソース (1枚900g)	¥17,000	気仙沼産毛鹿絞尾びれの姿煮込み上海蟹味噌ソース (H-7450g) ¥9,500
鮑	小盆 (2~3名)	中盆 (4~6名)
吉浜産干し鮑24頭姿煮込み	¥22,000	
鮑のオイスターソース煮込み	¥4,800	¥6,800
鮑のクリームソース煮込み	¥4,800	¥6,800
北京ダック (1枚)	¥1,500	

中国料理 (アラカルト)

イセエビ	小盆 (2~3名)	中盆 (4~6名)
イセエビのチリソース	¥6,000	¥7,500
イセエビの葱生姜炒め土鍋仕立て	¥6,000	¥7,500
海鮮		
エビのあっさり塩味炒め	¥3,000	¥4,500
二種海鮮のあっさり塩味炒め	¥3,500	¥5,250
牛肉・豚肉・鶏肉		
黒毛和牛と蝦夷鮑のトーチ炒め	¥4,500	¥6,750
黒毛和牛と蝦夷鮑のオイスターソース炒め	¥4,500	¥6,750
黒許の許豚	¥1,950	¥2,925
鶏の唐揚げ	¥1,950	¥2,925
点心		
春巻 (1本)	¥350	
海老蒸し餃子 (2個)	¥550	
広東焼売 (2個)	¥550	
小籠包 (4個)	¥1,500	
麵・飯		
蟹肉入り炒飯	¥1,800	
フカヒレの鉛かけ炒飯	¥2,500	
フカヒレの姿煮込み乗せ汁そば (姿40g)	¥8,500	
デザート		
杏仁豆腐 (1人前)	¥650	

※写真はすべてイメージです。料金は税を含まず。



《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.)
【1/1~1/3】①11:30~13:30②14:00~16:00

ディナー

【平 日】18:00~22:00(21:00L.O.)
【1/1~1/3】③17:00~19:00④19:30~21:30