

1日10食限定

HEWITT  
KOSHUEN

# ご宿泊者様専用ディナー

2026年6/30(火)まで 平日 18:00~21:00 (20:00L.O.) / 土・日・祝 17:00~21:00 (20:00L.O.)

予約制



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
- ・ひろろす
- ・海老と野菜の天麩羅
- ・魚の袖庵焼き
- ・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

※毎週火・水曜日を除く(祝日の場合は翌日)

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

+¥500で白御飯を五目炒飯に変更いたします



石焼麻婆

寿司職人が1貫ずつ握る、至福の寿司コース

**瑠璃** お一人様 ¥6,500

※金・土・日曜日限定

- 【先附】季節の小鉢
- 【造里】本日の鮮魚2種 あしらう一式
- 【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**



宿泊者専用鉄板焼コース

**陽光**

お一人様 ¥6,800

- ・サラダ
- ・シータイガー(天然海老)・黒毛和牛コース(100g)
- ・ガーリックライスまたは白御飯・赤出汁・香の物
- ・デザート・コーヒーまたは紅茶

今だけ! ご予約特典



ご宿泊者様専用ディナーをご予約のお客様に  
ロゼまたは白ワイン グラス1杯サービス!  
※ソフトドリンク変更可



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  
ワンリンクサービス!  
LINEの「友だち追加」から登録してください



ご宿泊者様専用 デイナー



三段御膳 おとひめ 乙姫  
 1日20食 限定  
 一人様 ¥5,800

- 【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】 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!**

LIMITED to 20 meals per day  
 Three-Tiered Set Meal  
**OTOHIME**  
 ¥5,800 per person

- 【1-tier】 Assorted seasonal appetizers
- 【2-tier】 Sashimi – today's fresh fish (2 kinds), Seasonal simmered dish
- 【3-tier】 Chirashi sushi, Red miso soup
- 【Deep-fried】 Shrimp & vegetable tempura (3 kinds)
- 【Nabe】 Wagyu beef loin nabe (Japanese hot pot) with assorted vegetables
- 【Dessert】 **Limited offer: Hime box desserts included**



特別な時間を過ごす

プライベートカウンター (鉄板焼・個室) もございます



飽と黒毛和牛のコース  
ひいあつ  
 啓翁コース\*  
 一人様 ¥8,000

- 【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)  
七圍サラダ
- 【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】 七圍デザート  
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  
 \*当日19:00までご予約がない場合、クローズする場合がございます

中国料理  
 2名様よりご注文可能 ※毎週火曜日のディナーを除く(4月のみ)  
**プリフィックスディナー** 一人様 ¥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】 **グループ様で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】 **グループ様で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】 **グループ様で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】 **グループ様で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頭
- +¥300で「杏仁豆腐」+「アニマル饅頭」に変更いたします**

