

3/1²⁰²⁵土 ~ 6/30²⁰²⁵月

ホテルヒューイット甲子園

新しい出会いと、別れ、大切な人たちとのひとときを。
ホテルヒューイット甲子園が自慢のお料理の数々でおもてなし致します。

歓送迎会

プラン



プラン
特典

20名様につき1名様無料サービス
(20名様以上ご利用の場合)

プランに含まれるもの:会場費・お料理・有線マイク2本・税金

お料理

A
plan

お一人様

¥11,000

お料理:西洋料理 or 日本料理 or 中国料理
スタイル:西洋料理着席コーススタイル
日本料理会席スタイル
中国料理着席コーススタイル

B
plan

お一人様

¥8,500

お料理:西洋料理 or 日本料理
スタイル:西洋料理着席コーススタイル
日本料理会席スタイル

C
plan

お一人様

¥7,500

お料理:西洋料理 or 日本料理
スタイル:西洋料理卓盛りスタイル
日本料理御膳スタイル

★各プラン西洋料理buffetスタイルに変更もできます(20名様以上)

お飲み物

プラス¥1,500で飲み放題!

・ビール・烏龍茶・オレンジジュース

さらにプラス¥500で

下記のお飲み物の中から2種追加

・赤白ワイン・焼酎・日本酒・ウィスキー

★パーティのお時間は2時間とさせていただきます ★その他ご予算に応じたプランのご相談も承っております
★社会情勢により行政の指導に基づき営業時間・ご対応を変更させて頂く場合がございます



※写真イメージ

ご予約お問合わせは 0798-45-3105「宴会予約」係まで…

ホームページからのお問合せは

ホテルヒューイット甲子園

検索



HEWITT

ホテルヒューイット 甲子園

〒663-8166 西宮市甲子園高潮町3-30

(阪神甲子園駅西口前)

TEL 0798-48-1111 FAX 0798-48-5111

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

A Plan ¥11,000

西洋料理 コース

- 海老のカダイフ巻き 菜園風
トリュフ香るポテトサラダ・新芽のサラダ・ケールジェノパゼ
- 雲丹のフランに海の香るコンソメスープ
- 瀬戸内産鯖のミ・キュイ
ココナッツ香るレッドカレーソース
- 55℃で火入れした国産牛と
ミートパイのコンビネーション
トリュフ風味の美味しいジュードブッフ
- 自家製パン
- デザート
- コーヒー

日本料理 会席

- 前菜:季節の前菜盛り合わせ
- 造里:本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 煮物:小芋 南京 蛸の旨煮 人参 椎茸 青味木の芽
- 焼物:桜鯛の幽庵焼き 付け合わせ
- 合肴:季節の饅頭餡かけ 山葵
- 強肴:和牛ロースの出汁鍋 野菜一式
- 食事:握り寿司(3貫) 赤出汁 漬物
- 水物:果物3種ゼリーかけ

中国料理 コース

※中国料理につきましては、ご予約状況により対応致しかねる場合がございます(要相談)

- 銘々盛り中国冷菜
- 蟹肉入りフカヒレスープ
- 二種揚げ物盛り合わせ
- 蒸し点心三種盛り合わせ
- 和牛ウチモモと野菜の
オイスターソース炒め
- 海老のチリソース
- 五目入り蓮の葉包みおこわ
- フルーツ入り杏仁豆腐と
本日の中華菓子



B Plan ¥8,500

西洋料理 コース

- サーモンマリネと季節野菜のテリーヌ サラダ仕立て
熟成人参のムース・新芽のサラダ・美味しいオイル
- 鴨のバストラミと茸のオニオングラタンスープ
- 蛤とアブラカレイのナージュ仕立て
北海道産グリーンピースのクリームソース
山葵風味のポムピューレを添えて
- 牛サーロインのローストビーフ
さっぱり大根おろしソースとネギのサラダを添えて
- 自家製パン ● デザート ● コーヒー

日本料理 会席

- 前菜:季節の前菜盛り合わせ
- 造里:本日の鮮魚2種 あしらい一式
- 煮物:小芋 南京 阿蘭陀煮 人参 椎茸 青味木の芽
- 焼物:サーモンの幽庵焼き 付け合わせ
- 合肴:季節の茶碗蒸し
- 揚物:海老と野菜の天婦羅3種 天だし
- 食事:炊き込み御飯 赤出汁 漬物
- 水物:果物2種ゼリーかけ



C Plan ¥7,500

西洋料理 卓盛り

- シーフードとキノヒカリの
インサラータ・ディ・リゾ トマト風味
- あたたかいポタージュスープ クルトン添え
- 檸檬香る白身魚のオープン焼き
カレー風味のブランダードを添えて
- チョイスメニュー

豚肩ロースのペルシャード風 ベンネアラビアータ添え
又は
彩り野菜と若鶏のフリカッセ風 バターライス添え

- 自家製パン ● デザート ● コーヒー

日本料理 御膳

- 前菜:季節の前菜盛り合わせ
- 造里:本日の鮮魚2種 あしらい一式
- 煮物:ひろうす 小芋 人参 椎茸
- 焼物:鯖の幽庵焼き 付け合わせ
- 合肴:酢の物
- 揚物:白身魚と野菜の天婦羅 天だし
- 食事:炊き込み御飯 赤出汁 漬物
- 水物:果物2種ゼリーかけ



オプション メニュー (一人前)

西洋料理 ワゴンステーキ 2,200円
シェフのきまぐれパスタ 1,850円

日本料理 天麩羅 1,800円 お造り 1,500円
握り寿司 1,500円

中国料理 ネギとチャーシューの汁そば 700円
黒酢の酢豚 730円 春巻 190円
鶏のから揚げ香味ソース 310円

屋台1台: 16,000円

※ 上記は一例です。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。
※ 料金には消費税が含まれております。

二次会 プランの ご案内

完全事前予約制

シックなバーで贅沢な
時間を自由に過ごす

BAR
KEYAKI

開放的な空間で
カジュアルなパーティーを

Cafe lounge
Luverd

2,500円プラン

ドリンク&おつまみ各種 付き
●ビール・ウイスキー・カクテル・
焼酎・ソフトドリンク

※ 店舗営業の都合によりご利用いただけない場合もございます。

3,000円プラン

ドリンク&おつまみ各種 付き
●ビール・ウイスキー・カクテル・
焼酎・ワイン・ソフトドリンク