

Merry Christmas **ヒューイットのクリスマスケーキ 2026**

お申し込み期間 10.1(木)~12.16(水)
10月~11月にケーキをご予約いただいたお客様に「シャンメリー1本」プレゼント!
*ケーキの数量に関わらず

生チョコ5号
ガトーフリーズショコラ
¥5,300 (税込)
30個限定

生デコ5号
ガトーフリーズ
¥5,000 (税込)

生チョコ4号
ノエルフリーズショコラ
¥4,300 (税込)
30個限定

生デコ4号
ノエルフリーズ
¥4,000 (税込)

生チョコ3号
ノエルフリーズ
¥4,000 (税込)
30個限定

シュトーレン
¥2,200 (税込)

お申し込み方法 ①TEL 0798-45-3130 ポモドーロに申し込み ②ポモドーロ店頭での申し込み
商品を受け取り方法 12月20日(日)~12月25日(金) 正午~午後8時まで 1Fポモドーロにて

お支払い方法 現金またはクレジットカードでのお支払い
※電子マネーはお取り扱いできません。お問い合わせください。

早割
10月31日までのご予約で20%OFF
11月30日までのご予約で10%OFF
対象期間 10/1 ~ 11/30

ヒューイットの **おせち** 2027

冷蔵
和・洋・中を取り揃えた
ホテルクオリティの美食を堪能できる
ヒューイット・オリジナル
おせち三段重
全54品目 39,000円
宅急便にてお届け
12月31日(木)
チルドゆうパックでお届けいたします。

冷凍
新春を飾る彩り豊かな
おせち一段重
全40品目 17,500円
宅急便にてお届け
12月30日(水)
ヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。

早期
お申込み
特典
11月10日(火)までに
お申込みいただくとお得
三段重 1,000円割引 一段重 500円割引

ご予約承り締切日
一段重 2026年 11月20日(金)
三段重 2026年 12月6日(日)

お問い合わせ
ご予約 TEL 0798-45-3105

お支払方法
一段重: 11月20日(金)、三段重: 12月6日(日)までに
指定銀行口座へお振込みをお願いします。
尚、振込手数料はお客様ご負担をお願いいたします。
※お振込み期限のご指定はご遠慮ください。※代金引換は承っておりません。
※お振込みを完了した後も、お振込日にお振込みできない場合はご迷惑です。ご了承ください。
※沖縄、北海道への発送はご遠慮ください。

ホテル公式HPからのお申込みはこちらから▶▶
https://www.hotel-hewitt.com/app/2027-osechi/

MARRON
~あなたのための
至福のひとつときを~

QRコード
HOTPEPPER
beauty

スタッフおすすめメニュー

ハイライトカラー
スタイリスト 大塚 麻衣
ダメージを抑えて
デザインを
楽しみましょう。

ヘッドスパ
スタイリスト 前田 朋子
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

CASINO NIGHT

2026.12.25 Fri・26 Sat
19:30 start - 22:30 close

¥5,000 (2 Drinks・1 Snack・Casino)
add to ¥2,000 (1 Drink・1 Snack・Casino)

BAR檯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。

BAR KEYAKI 柳

HEWITT BREEZE 2026 10/1(Thu)~12/31(Thu)
ヒューイット・ブリーゼ Vol.41

Christmas Lunch & Dinner
2026.12.19.sat~12.25.fri

SETUKA クリスマスランチ「雪華」コース
お一人様 ¥7,500 ランチ

- サーモンのリエット ハーブの香り
- X'masオードブル三種盛
パテドカンパニー・軽く炙ったマグロのキューブ・カプレーゼノエル
- 鴨肉のコンフィと茸のコンソメスープ
- オマールエビと魚介のカルタファタ
- サロマ黒牛のステーキ 季節の焼き野菜
- ガーリックライスボリネアン
- フルーツのミニパフェ

SEIKA クリスマスディナー「聖華」コース
お一人様 ¥15,000 ディナー 18:00開催

- 銀色の灯 サーモンのリエット ハーブの香り
- 聖夜の鐘音 X'masオードブル五種盛
ズワイガニサラダ・パテドカンパニー・軽く炙ったマグロのキューブ
- 生ハムのムースとメロン・カプレーゼノエル
- 星に願いを 鴨肉のコンフィと茸のコンソメバイ包み焼
- 星夜の宝石箱 オマールエビと魚介のカルタファタ
ルイユとガーリックトーストを添えて
- 煌きの夜 黒毛和牛ロース肉のステーキ 季節の焼き野菜
- 夢の余韻 トマトのオムライス
- サンタクロースの贈り物
プッシュ・ド・ノエル キャラメル風味
デュカスバイスパニラのアイス

Merry Christmas クリスマスコースご予約特典
乾杯用グラスシャンパン1杯サービス

お席は、個室または鉄板焼カウンターをお選びいただけます
個室をご利用の際は、室料お一人様プラス¥100を頂戴いたします

※料金には消費税が含まれております
※画像はクリスマスディナー「終」コースです
※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

Nanaen LUNCH

※12月28日（月）のランチは休業致します。



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



鉄板焼 NEWランチ「華膳ランチ」

お一人様 ¥5,500

- 前菜五種盛り合わせ
- 国産牛サーロイン150gの鉄板焼 または 旬の海の幸三種の鉄板焼
- シーズナル焼き野菜
- 白御飯 赤出汁 香物
- アイスクリーム

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 あしらひ一式
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【揚げ物】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

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種の鮮魚をあしらひを添えて
- 【煮物】信田巻き 小芋 人参 椎茸 青味木の芽
- 【揚げ物】海老と3種の野菜天麩羅 天出汁
- 【蒸物】茶わん蒸し 餡かけ
- 【食事】握り寿司3貫 赤出汁
- 【甘味】豪華絢爛「姫箱スイーツ」

三段御膳「乙姫」

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
- 【揚げ物】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 鉄板焼きデザート



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。



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.) 土・日・祝日 11:00～15:30 (14:30L.O.)
ディナー	平日 18:00～21:30 (21:00L.O.) プロ野球開催時は 土・日・祝日 17:00～21:30 (21:00L.O.) 22:00

※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

20:30 (L.O.)

季節の素材を生かした旬彩美味を五感で味わう

2026年12月27日(日)～2027年1月3日(日)を除く



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。

動画はこちら



autumn is the best season for eating.

兵庫五国の味覚散歩「秋の収穫会席の旅」

1日10食
限定
2日前まで
要予約

お一人様 ¥15,000



季節の前菜盛り合わせ



松茸土瓶蒸し
※松茸無くなり次第「蟹真丈」に変わります。



本マグロ 師の焼霜あしらい一式



秋刀魚の幽庵焼き 大黒占地



海老芋 煮穴子けんちん巻き



車海老湯葉巻 雲丹紫蘇 秋野菜の天麩羅



和牛ロース石焼



季節のお任せデザート ※イメージ



- 【先付】人参のすり流し
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】小芋 南京 鴨治部煮
- 【焼物】鯖胡麻味噌焼き
- 【揚げ物】アカムツと秋野菜の天麩羅
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物2種ゼリーかけ



※画像は+ ¥ 500 で寿司3貫

- 【先付】秋刀魚の白和え
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】穴子と蕪の味噌掛け
- 【焼物】師の若狭焼き
- 【合肴】季節の饅頭 餡かけ
- 【強肴】和牛ロースすき焼き小鍋
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

+ ¥ 500 で食事を
寿司3貫に変更致します。



※画像は+ ¥ 500 で寿司3貫

- 【前菜】季節の前菜
- 【椀物】土瓶蒸し(10月 11月)
蟹真丈(12月)
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】蕪蒸し
- 【焼物】和牛ロース西京焼き
- 【強肴】焼きナスと秋刀魚の酢の物
- 【揚げ物】秋野菜の天麩羅
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

+ ¥ 500 で食事を
寿司3貫に変更致します。

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

2027年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2026.12.31(木)のディナーより

2027.1.1(金祝)～ 1.3(日)まで

ランチ ①11:00～13:00
②11:30～13:30
③13:30～15:30
④14:00～16:00
ディナー ①17:00～21:00
(L.O.20:00)

日本料理 ランチ・ディナー

「寿司会席」コース*

お一人様 ¥15,000

【前菜】祝い前菜
【造里】河豚の鉄刺
あしらいい式
【蒸物】茶碗蒸し蟹あんかけ
【焼物】鰯の西京焼き
【寿司】握り寿司10貫
赤出汁 がり
【水物】季節のデザート

*1日10食限定

「龍」コース

お一人様 ¥12,000

【前菜】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根
【造里】鯛 鰯 鰯鰯
あしらいい式
【魚物】鰯大根 汲み湯菜
梅人參 針柚子
【焼物】鰯の幽庵焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】茶碗蒸し 蟹あんかけ
【揚物】海老と鰯
野菜3種の天麩羅
天出汁 塩 レモン
【食事】炊込みご飯 赤出汁
漬物
【水物】果物盛り合わせ

「宮」コース

お一人様 ¥15,000

【先付】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根 人參 雲丹
【造里】鯛 鰯 鰯鰯 鰯
あしらいい式
【魚物】甘鯛阿蘭陀煮 蕪
梅人參 青味
【焼物】鰯の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】柚子釜蒸し 鰯の白子
【強肴】和牛すき焼き小鍋
野菜一式
【食事】鯛赤飯または
ちりめん山椒御飯
赤出汁 漬物
【水物】果物盛り合わせ

中国料理 ランチ・ディナー

「桃」コース*

お一人様 ¥10,000

◆ 鯛刺し身入り中華前菜
◆ 上海蟹みそ入りフカヒレスープ
◆ 北京ダック
◆ 三種おすめ点心
◆ 大海老の葱・生姜蒸し
◆ 黒毛和牛ウチモモの
オイスターソース炒め
◆ 蓮の葉包みおこわ
◆ 本日のおすめ
冷やしデザート
◆ 桃まんじゅう

*ランチのみ

「郷」コース

お一人様 ¥13,000

◆ 鯛刺し身入り中華前菜
◆ フカヒレ姿煮
◆ 北京ダックと蟹爪
◆ 三種おすめ点心
◆ イセエビのチリソース
◆ 黒毛和牛ウチモモの
オイスターソース炒め
◆ 蓮の葉包みおこわ
◆ 本日のおすめ
冷やしデザート
◆ 桃まんじゅう

その他、単品メニューもごございます

単品
メニュー

鶏のから揚げ (6個) ¥1,800
コーンスープ (1杯) ¥1,000
春巻き (1本) ¥400
3種点心盛り合わせ ¥1,500

お子様セット

「洋弁当」

お一人様 ¥3,500

「和弁当」

お一人様 ¥3,500

要予約

ご予約の際に人数、コース名とお時間、
ご希望のお席をお伝えください

年末年始営業

年末年始営業

	12月28日 (月)	12月29日 (火)	12月30日 (水)	12月31日 (木)	1月1日 (金祝)	1月2日 (土)	1月3日 (日)	1月4日 (月)
ALL DAY DINING POMODORO オールデイダイニング ポモドーロ	ランチ	通常				🍷 正月ブッフェ 🍷		休業
	ディナー	団体利用						通常
	デリカテッセン	休業～1/4迄						
	パン	休業～1/4迄						
	ケーキ	休業～1/4迄						
七園	朝食	休 業						
	ランチ	休業(おせち)	通常			🍷 正月メニュー 🍷		通常
	ディナー		限定メニュー		🍷 正月メニュー 🍷		休業	
	年越しそば				18:00～20:00(L.O.)			
	Café lounge Luv'erd ルバーロ	喫茶	通常	休業			通常	
ルバードランチ		カレー	休業～1/5迄					
BAR KEYAKI 鍵屋	BAR	休業～1/5迄						

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%)

※12月28日(月)を除く。

※2026年12月29日(火)・30日(水)のディナーコースは限定メニュー(楊貴妃・鈴蘭・雅のみ)。
12月31日(木)のディナーはお正月メニューに変わります。

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 あしらいい式

【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



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 あしらいい式

【寿司】握り5貫

【蒸物】茶碗蒸し

【寿司】握り5貫 巻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!

【先附】季節の前菜盛り合せ

【造里】本日の鮮魚3種 あしらいい式

【寿司】握り5貫

【揚物】車海老野菜4種天麩羅 天だし

【蒸物】茶碗蒸し

【寿司】握り5貫 巻1本 赤出汁 がり

【水物】季節のデザート



一貫極旨 天然本マグロ

中国料理

20:30 (L.O.)

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

2026年12月28日(月)を除く

※中国料理は2名様よりご注文可能です。

※2026年12月29日(火)・30日(水)のディナーコースは限定メニュー(楊貴妃・鈴蘭・雅のみ)。
12月31日(木)のディナーはお正月メニューに変わります。

桃華ランチ

お一人様 ¥3,800

1日10食
限定
土日祝
前日まで
要予約

【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
點心師お勧めプレート5種

グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。

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

オプション

+¥400 五目チャーハン追加(1名様より)
+¥600 エビチリ・エビマヨ・酢豚・イカと野菜の塩炒め 追加
(1名様より)



※画像は2人前



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
◆上海蟹味増入りフカヒレスープ

+¥2,000でスープを
フカヒレ姿煮に、
+¥5,000でスープを
フカヒレ姿煮(大)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
◆牛ロースのしゃぶしゃぶ よだれソース
◆イセエビのチリソース
◆鮭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



楊貴妃コース

お一人様 ¥8,000

1日10食
限定

◆彩り中国銘々盛り冷菜
◆蟹肉入りフカヒレスープ
◆大海老と野菜の塩炒め
◆點心師おすすめ三點心
◆クリスピー北京ダックロール
◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
◆鮭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

中国料理 プリフィックスディナー

¥6,500

※2名様より
ご注文可能です



※+¥200で
蒸しパン
追加致します。



【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
●七園特製とろとろ角煮
●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頭
※+¥300でアニマル饅頭+杏仁豆腐
に変更致します。



プリフィックスランチ

¥4,500



※画像は2人前です

※+¥200で
蒸しパン
追加致します。



【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】 海老チリ・海老マヨ・
赤魚の葱生姜蒸し・
イカと野菜の塩炒め

【肉/豆腐】 石焼麻婆豆腐・黒酢酢豚・
七園特製とろとろ角煮
【食 事】 五目炒飯・五目焼きそば
【デザート】 杏仁豆腐またはアニマル饅頭

※+¥800で黒毛和牛オイスターソースに
変更致します。

※+¥300でアニマル饅頭+杏仁豆腐に
変更致します。

七園の鉄板焼

20:30 (L.O.)

ホテルヒューイット甲子園の
総料理長・シェフが選んだ黒毛和牛

極上の肉を堪能する

※2026年12月19日(土)～12月25日(金)はクリスマスコースのみ。
2026年12月28日(月)を除く。

※2026年12月29日(火)・30日(水)のディナーコースは
限定メニュー(楊貴妃・鈴蘭・雅のみ)。
12月31日(木)のディナーはお正月メニューに変わります。



期間限定
10月1日～10月31日

饗宴 ～松茸と黒毛和牛～

1日10食
限定
前日まで
要予約

お一人様 ¥18,000

- 秋の前菜五種盛り合わせ
- 鰯と松茸の包み焼き 土瓶蒸し風
- イセエビの鉄板焼 柿のソース
- 鮮魚の炙り焼と鮑の鉄板焼 黒胡椒風味のおろしだれ
- 特選黒毛和牛サーロイン(80g)と松茸の鉄板焼 八丁味噌風味のソース
- 松茸ご飯 イセ椀 香の物
- ホテル特製デザート コーヒーまたは紅茶



みやび 雅コース お一人様 ¥15,000

- 前菜五種盛り合わせ
- 鮑とシータイガーの鉄板焼 ブイヤベース風
- 特選黒毛和牛A5フィレ(50g)・サーロイン(50g)の食べ比べ 焼き野菜(シェフが季節の野菜を選び好み)
- ガーリックライスまたは洋風鯛茶漬け 赤出汁 香の物
- デザート コーヒーまたは紅茶

オプション:
2日前まで
要予約 シータイガーをオマール海老に変更
合計 ¥18,000

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. 10.1 - 12.18



10/1～12/18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)

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

- 前菜五種盛り合わせ
- 旬魚の鉄板焼 サラダ仕立て 和風焦がしバターのソース
- 特選黒毛和牛フィレ(100g) またはサーロイン(120g)の鉄板焼 焼き野菜(シェフが季節の野菜を選び好み)
- ガーリックライスまたはトマト天津飯 赤出汁 香の物
- 季節のフルーツ&アイスクリーム コーヒーまたは紅茶

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

- 前菜三種盛り合わせ
- 鮑(90g)のしゃぶしゃぶ
- 特選黒毛和牛サーロイン(80g)の鉄板焼 焼き野菜(シェフが季節の野菜を選び好み)
- ガーリックライスまたは特選牛丼 赤出汁 香の物
- 季節のフルーツ&アイスクリーム 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

●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