

2025年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2024.12.31(火)のディナーより

2025.1.1(水祝)～1.3(金)まで **プレミアムチケットご利用可**



日本料理 ランチ・ディナー

「新春会席」コース*

お一人様 ¥9,000

【前菜】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
【造り】鯛 鮪 烏賊
あしらひ一式
【煮物】蕪 小芋 梅人参
筍 青味
【焼物】鯛の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【揚物】河豚の唐揚げ 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

*ランチのみ

「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
【椀物】季節の真丈 祝い芽
大根
【造り】鯛 鮪 縹鱈
あしらひ一式
【煮物】鯛大根 汲み湯葉
梅人参 針柚子
【焼物】鯛の幽庵焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】茶碗蒸し 蟹あんかけ
【揚物】海老と鮑
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
【椀物】季節の真丈 祝い芽
大根 人参 雲丹
【造り】鯛 鮪 縹鱈 鮑
あしらひ一式
【煮物】甘鯛阿蘭陀煮 蕪
梅人参 青味
【焼物】鯛の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【合肴】柚子釜蒸し 鱈の白子
【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 ¥9,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆蟹肉入りフカヒレのスープ
◆鶏のモモから揚げと春巻き
◆点心師お勧め2種点心
◆黒毛和牛モモ肉のオイス
ターソース炒め
◆エビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆アンニントウフ
◆桃饅頭

*ランチのみ

「源」コース

お一人様 ¥12,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆上海蟹味噌入りフカヒレの
スープ
◆北京ダック
◆点心師お勧め3種点心
◆黒毛和牛モモ肉の
オイスターソース炒め
◆イセエビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆マンゴープリン
◆桃饅頭

「郷」コース

お一人様 ¥15,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆フカヒレの姿煮込み
◆北京ダックと蟹爪の揚げ物
◆上海蟹味噌入り小籠包
◆帆立貝柱と春雨の
葱生姜蒸し
◆イセエビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆マンゴープリン
◆桃饅頭

鉄板焼 ランチ・ディナー

「福」コース

お一人様 ¥15,000

【前 菜】正月特製おせちオードブル
【一 品】黒毛和牛牛筋のオムレツ
【魚料理】活けオマール海老の鉄板焼
アメリカーナソース
【サラダ】七園サラダお正月風
【肉料理】黒毛和牛(フィレ)70g
黒毛和牛(サーロイン)70g
【野 菜】季節の野菜の小鍋
【食 事】白御飯・香の物または
ガーリックライス 赤出汁
【デザート】季節のフルーツ メロン
コーヒーまたは紅茶

「松」コース

お一人様 ¥18,000

【前 菜】正月特製おせちオードブル
【一 品】活け車海老の鉄板焼
【魚料理】蝦夷鮑の鉄板焼
【サラダ】七園サラダお正月風
【肉料理】黒毛和牛(フィレ80g)
和牛(サーロイン80g)
【野 菜】季節の野菜の小鍋
【食 事】白御飯・香の物または
ガーリックライス 赤出汁
【デザート】季節のフルーツ メロン
コーヒーまたは紅茶

お子様セット

「洋弁当」

お一人様 ¥3,500

スープ
サラダ
ハンバーグ
エビフライ
フライドポテト
チキンライス
カラアゲ

「和弁当」

お一人様 ¥3,500

お浸し
出汁巻き
造り2種
焼魚
エビ・野菜天麩羅
おにぎり2個
フルーツ



本マグロ握り10貫食べ比べ
(赤身・中トロ・大トロ)

¥7,000～

寿司盛り合わせ10貫

¥7,000～

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

和 食 (会席コース) ¥9,000 / ¥12,000 / ¥15,000

中 国 (コース) ¥9,000 / ¥12,000 / ¥15,000

鉄板焼 (コース) ¥15,000 / ¥18,000

A	個室「和」「陽」	ランチ	①11:00～13:00
	個室「甲子」「甲風」		②11:30～13:30
	鉄板焼コーナー		③13:30～15:30
	個室「楽」「檣」「東」「蔵」		④14:00～16:00
D	個室「楽」「檣」「東」「蔵」	ディナー	①17:00～21:00
	一般テーブル席		(L.O.20:00)

その他、単品メニューもございます

単品
メニュー

鶏のから揚げ	(6個)	¥1,700
コーンスープ	(1杯)	¥900
春巻き	(1本)	¥350
3種点心盛り合わせ		¥1,500

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%)

ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

※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

七園休業日 のご案内	2024年12月29日(日)のランチ
	2024年12月28日(土)・29日(金)のディナー
鉄板焼	2024年12月21日(土)～25日(水)のディナーは クリスマスコースのみとなります

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.)





前日まで
要予約

お正月Special3Day's

おまかせ寿司会席

【前菜】祝い前菜 黒豆等

【造里】河豚の鉄刺 あしらひ一式

【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

¥15,000 (税込)

・シャンパン

モエ・エ・シャンドン ……………グラス/¥2,500・ボト/¥18,000

・梅酒のスパークリング

能勢 梅香泡(うめかほう) ……………250ml瓶 / ¥1200

・ボトルビール

アサヒ スーパードライ ……………中瓶/¥1,200

・ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ ……………小瓶/¥850

・サワー

レモン・巨峰・青リンゴ・カルピス・プレーン ……………各/¥1,050

・日本酒

白鹿(はくしか) 山田錦 (冷酒) <やや辛口> ……300ml/¥1,500

日本盛(にほんさかり) 惣花 (冷酒) <やや甘口> ……300ml / ¥1,800

福寿(ふくじゅ) 大吟醸 (冷酒) <辛口> ……180ml/¥2,300

・ニキ・ワイン(北海道NIKI Hills) <数量限定>

白 HATSUYUKI(はつゆき) ……ボトル/¥17,000⇒正月特価 ¥12,000

赤 merlot2019 ……ボトル/¥17,000⇒正月特価 ¥12,000

・ソフトドリンク

オレンジ・りんご・白桃・コーラ・ジンジャーエール ……各/¥700



能勢山水 烏龍茶

清田園由による水彩画をデザインしたオウロン茶缶。
 たくさんのお茶葉の中から酸味・エグみの少ないものを選び、
 香り豊かなスッキリとした味わいのお茶葉に仕上げました。
 酸化防止剤(ビタミンC)は一切使用していません。
 天然水のまろやかな味わいをより一層楽しんでいただけます。

[1リットル] ¥700 (税込)

