

折衷料理 和・洋・中の料理を3人の料理長達が表現したメニュー



土日祝 限定 兵庫五国折衷膳「籠姫」
兵庫五国から探し求めた県産野菜と、淡路島内でも特別なルートがなければ手に入ることが難しい「淡路牛」をメインに、和・洋・中のシェフがそれぞれのテイストで仕上げました。

和 神戸産小松菜のお浸し 造里(鯛・鮪) 焼魚 三田米炊き込みご飯
洋 淡路産国産牛のローストビーフ 鴨スモーク スモークサーモン シーフードマリネタプレ フカヒレスープ
中 神戸産小松菜のお浸し 造里(鯛・鮪) 焼魚 三田米炊き込みご飯
ディナーは造里3種 兵庫穴子と魚物をプラス

★ランチ お一人様 ¥3,500
★ディナー お一人様 ¥5,500

平日 限定 10・11・12月の お楽しみメニューはホタテ貝！
Lunch-45 お一人様 ¥2,800 ★ランチ

選べるメイン料理2品 + セットメニュー*

メイン料理2品を お選びください

毎月変わるお楽しみメニュー Special Menu

*セットメニュー

前菜 毎月変わるお楽しみメニュー
ご飯 香の物
アイスクリーム

プラス500円で、
おすすめデザート &
コーヒーまたは紅茶付き



10月 北海道産ホタテ貝柱玉味噌焼き
11月 北海道産ホタテ貝柱と季節野菜の串カツ
パブリカソースで
12月 北海道産ホタテ貝柱の葱生姜蒸し



二段弁当「舞姫」 お一人様 ¥4,500 ★ランチ ★ディナー

【1段】造り2種 兵庫の小松菜お浸し 酢の物 【食事】ちらし寿司 赤出汁
新梅煮 鶏肉煮 五子焼き 白和え
【2段】ローストビーフ 三色ピーマン 煮物
【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁



三段御膳「乙姫」 お一人様 ¥5,500 ★ランチ ★ディナー

【1段】蕎麦豆腐 兵庫の小松菜お浸し 酢の物 新梅煮 鶏肉煮 五子焼き 白和え
【2段】造里本日の鮮魚3種 季節の煮物
【3段】揚げ寿司6貫 赤出汁

日本料理 季節の素材を生かした旬彩美味をご堪能



厳選食材の美味しさを堪能する賢沢メニュー

会席コース「料理長おまかせ」

お一人様 ¥10,500

【前菜】季節の前菜盛り合わせ
【焼物】土瓶蒸し(10月・11月)
蟹真丈(12月)
【造里】本日の鮮魚4種 あしらひ一式
【煮物】白身魚の無蒸し
【焼物】海老芋田楽と和牛ロース

【合肴】焼き茄子とメ秋刀魚の菊花の酢の物
【揚物】秋野菜の天麩羅
【食事】本日のおまかせご飯
または おまかせ寿司3貫
赤出汁
【水物】果物盛り合わせ

レストラン個室料のご案内 個室をご利用される場合、
お一人様 ¥100 頂戴しております



会席コース「木蓮」 お一人様 ¥6,500 ★ランチ ★ディナー

【先付】帆立の菊花和え
【焼物】季節の真丈
【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【煮物】小手 南京 鴨治郎煮 白髪葱
【焼物】鶏の西京焼き



七園 毎週金曜日のお楽しみ

一夜限りの 寿司・天麩羅

カウンター・ディナー

七園和食料理長 澤田が催す
カウンター席限定で寿司と天麩羅を
毎週金曜日の夜に、その日限りの
ネタで一品、一品、仕上げ
提供いたします。
今宵はどんな肴をあてに飲もうかと
ワクワクしながらお越しください。



会席コース「鈴蘭」 お一人様 ¥8,500 ★ランチ ★ディナー

【先付】メ秋刀魚 土佐酢ジュレ
【焼物】季節の真丈
【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【煮物】穴子と黒の柚子味噌
【焼物】鶏の西京焼き

七園の鉄板焼



プライベートカウンター (鉄板焼・個室) のご案内

プライベートカウンター (鉄板焼・個室) のご案内

ご予約・お問い合わせは下記電話番号よりお願いいたします

ワンランクの特選黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ
雅コース お一人様 ¥12,500

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【魚料理】シータIGGER(天然海老)
鉄板焼 アメリカンソース
新製鶏の鉄板焼
ハーブ(ターソース)
【お口直し】瀬戸内レモングラニテ
【サラダ】七園サラダ

【メイン】特選黒毛和牛A5フィレ(50g)・
サーロイン(50g)
計100gの食べ比べ
【食事】カリックライスまたは
白御飯 赤出汁 香の物
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

オプション: シータIGGERをオマール海老に変更 合計 ¥15,000



※前日 16:00 までに予約がない場合、一部クローズする場合がございます ※料金にはサービス料・消費税が含まれております
※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます ※画像はすべてイメージです

極上の肉、厳選素材の鉄板料理を堪能する



淡路島の食材をメインとした地産地消鉄板焼ランチ!

明星コース お一人様 ¥4,500

【前菜】前菜盛り合わせ
【スープ】季節のきのこポタージュ
【メイン】淡路牛マルシンスステーキ(80g)
焼き野菜3種

【食事】カリックライス 赤出汁
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶



黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ
紅華コース お一人様 ¥10,500

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【魚料理】お楽しみ1品
【魚料理】旬魚のポワレ
【サラダ】七園サラダ

【メイン】特選黒毛和牛フィレ(100g)または
特選黒毛和牛ロース(120g)
【食事】カリックライスまたは
白御飯 赤出汁 香の物
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます ※画像はすべてイメージです

ご予約・お問い合わせ
Tel.0798-45-3150

※料金にはサービス料・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の一部変更する場合がございます

七園休業日
のご案内
2023年12月29日(金)のランチ
2023年11月24日(金)・12月28日(木)・29日(金)のディナー
2023年12月21日(木)～25日(月)のディナーは
鉄板焼 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.)

友だち 特典 LINE公式アカウント
ワンダリングサービス!
LINEの「友だち追加」から登録してください