

# CASINO NIGHT

BAR KEYAKI

2025.8.22 Fri・23 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。

# MARRON

~あなたのための至福のひとつときを~

HOTPEPPER beauty

スタッフおすすめメニュー

ハイライトカラー ヘッドスパ

ダメージを抑えてデザインを楽しみましょう。

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

# HEWITT

## 【至福の和】澤田×白鹿

ホテルヒューイット甲子園 七園 和食料理長 澤田の世界

2025年7月25日(金) 18:00~ ¥12,000

# HEWITT KOSHUEN

ホテルヒューイット甲子園  
HPからレストランのご予約ができます  
ホテルヒューイット甲子園 検索

西宮市甲子園高潮町3-30(阪神甲子園駅西口前)  
TEL.0798-48-1111(代表) www.hotel-hewitt.com

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。  
※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。※画像はすべてイメージです。  
※飲酒運転禁止にご協力ください。お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。

# ECOMARK CERTIFIED HOTEL

エコマーク認定ホテル

- お客様とのエコ活動 Environmental communication
- 省エネ Energy saving
- エコな備品・設備をつかう Eco amenities
- 節水 Water saving
- ごみを減らす Waste reduction
- エコな施設運営 Eco management

# HEWITT BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.36 | 2025.7.1-9.30

## 七園の納涼祭

にぎり寿司3貫 +¥1,000

2025年7月1日(火)~8月31日(日)まで

やすまる涼麺 ¥2,500

1日10食限定

北井の海鮮丼 ¥3,500

七園式 冷やし豆乳担々麺 ¥2,500

2025年7月1日(火)~8月31日(日)まで

## 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 ※毎週火曜のディナーを除く。(祝日の場合は翌日)

【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

- 野菜の塩炒め
- 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
- 大海老の葱・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
- 春巻と鶏の唐揚げ
- 麻婆豆腐
- 黒酢酢豚

【麺/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
- 豆乳入り冷やし担々麺

【デザート】 杏仁豆腐

# Nanaen LUNCH



## 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*

★黒毛フィレ (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

## 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
- ◆フカヒレ醤油風味スープ
- ◆二種点心
- ◆叉焼・木耳・玉子の甘辛ソース
- ◆白身魚の黒酢ソース
- ◆白飯
- ◆漬物

## 和御膳

お一人様 ¥3,000

平日  
限定

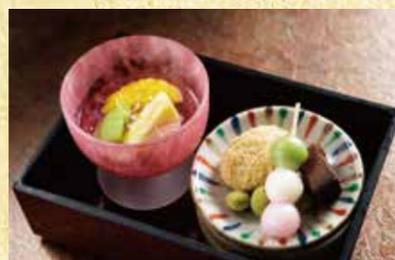
ごはん  
おかわり  
1回無料



- 【小鉢】茶美豚の冷しゃぶ 胡麻ぼんで
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【揚物】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で造里&御飯を握り寿司5貫と変更出来ます。

「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 七園デザート



中 杏仁デザート

## 寿司弁当「てまり姫」

お一人様 ¥4,800

前日まで  
要予約

1日10食  
限定



- 【先附】お浸し
- 【手毬寿司】 ※とある日の献立  
鯖、サーモン、鯛昆布メ、烏賊、イクラ、青背  
海老、玉子焼き、蛸、小肌、帆立、穴子
- 【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
- 【温物】にゅう麺 葱 柚子
- 【甘味】羊羹

※今だけ！姫箱スイーツ付き！



## 三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,800

1日20食  
限定

※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】造里本日の鮮魚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！

## 春爛漫御膳「姫箱」

お一人様 ¥4,000

土日祝  
限定

ごはん  
おかわり  
1回無料



- 【箱】季節の前菜5種 焼物 お造り
- 【蒸物】茶碗蒸し 煮物 季節炊き合わせ
- 【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
- 【食事】白御飯 赤出汁 香の物

はんなりスイーツ(姫箱)

- 最中羊羹
- 三色団子
- 果物ゼリー掛け

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。



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

季節の素材を生かした旬彩美味を五感で味わう



会席のお造りは + ¥1,000 でトロ入りに変更いたします。

※未入荷の場合ご容赦願います

## HAMO KAISEKI Journey 兵庫五国の味覚散歩「鱧会席の旅」

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



本マグロ 鱧のお造り あしらい一式



丸茄子と鮎の煎り出し



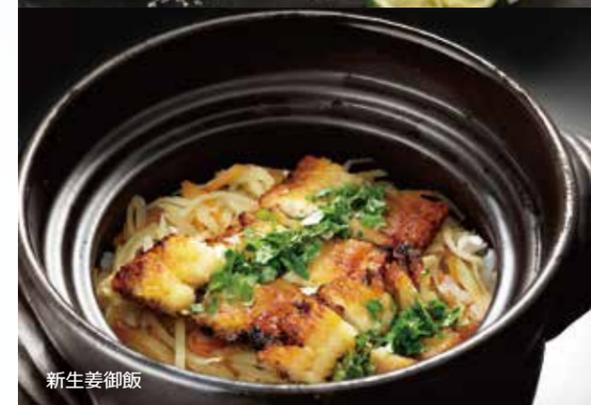
ローズ肉石焼



鱧の白焼き はじかみ



甘鯛と雲丹の湯葉巻き揚げ



新生姜御飯



冬瓜と海老のつみれの土瓶蒸し



- 【先付】とうもろこしとじゃがいものすり流し
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】小芋 芋茎 南瓜 茄子 オクラ  
(7月 8月) 冷やし鉢  
(9月) 温鉢
- 【焼物】鱧の蓼みそ焼き
- 【揚物】アカムツと野菜の天婦羅 天だし
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物  
またはやすまる素麺 (7月 8月)
- 【水物】果物2種ゼリーかけ



※画像は+ ¥500で寿司3貫

- 【先付】千枚蛸 叩きオクラ
- 【椀物】季節の新丈 清水仕立て
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】丸茄子 冬瓜  
甘鯛阿蘭陀煮 白髪ねぎ
- 【焼物】太刀魚木の芽焼き
- 【合肴】季節の饅頭 餡かけ
- 【強肴】和牛ロースの冷しゃぶ (7月 8月)  
和牛ロース鍋 (9月)
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物  
or やすまる素麺 (7月 8月)  
**+ ¥500で寿司3貫**
- 【水物】果物3種ゼリーかけ



- 【前菜】お浸し 白瓜 鴨ロース  
小鮎塩焼き
- 【椀物】鱧の葛うち 清水仕立て
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】鱧の柳川
- 【焼物】甘鯛若狭焼き
- 【強肴】ローストビーフ冷やし釜
- 【揚物】鱧と夏野菜の天婦羅 天だし
- 【食事】新生姜御飯 赤出汁 漬物
- 【水物】果物3種ゼリーかけ

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

# 握り寿司 & 巻き寿司 (一貫)

## Nigiri Sushi & Sushi Rolls



本鮪 トロ Fatty Tuna	Toro	サーモン Salmon	Sake	剣先烏賊 Squid	Ika
¥1,500		¥400		¥650	

本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥800		¥800		¥1,000	

黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	おどり Dance	Odori
¥500		¥800		¥1,100	

蛸 Octopus	¥600	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
--------------	------	-------------------------	--------

数の子 Herring Roe	¥600	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
--------------------	------	--------------------------	--------

いくら Salmon Roe	¥700	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
-------------------	------	-------------------	--------

雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,500	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
----------------------	--------	--------------------------	------

鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200
--------------	--------	-------------------	--------

赤貝 Ark Shell	¥1,000	鰻胡 Cucumber Roll	¥900
-----------------	--------	---------------------	------

帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥900
---------------	------	---------------------------	------

穴子 Conger Eel	¥900	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥400
------------------	------	--	------

鰻 Eel	¥900	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥400
----------	------	---------------------------	------

鰯 Pickled Mackerel	¥500		
-----------------------	------	--	--

小肌 Gizzard Shad	¥700		
--------------------	------	--	--

玉子焼き Tamago	¥200		
----------------	------	--	--

### Drink Set ドリンクセット ¥1,800~

- A) 灘五郷飲み比べセット
- B) 北陸復興支援 能登の酒飲み比べセット
- C) 白身・鮪・アナゴに合う 寿司マリアージュセット

※料金には消費税が含まれております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※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。 ※画像はすべてイメージです。

# 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



### 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 あしらい一式
- 【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~

- 【先附】季節の前菜盛り合せ
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【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

寿司職人、北井 一押しこの逸品！



一貫極旨 天然本マグロ

# 中国料理

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

※毎週火曜のディナーを除く。  
(祝日の場合は翌日)

※中国料理は2名様よりご注文可能です



## ご案内

中国エリア空調工事予定の為  
ご迷惑をおかけして申し訳ありません



●工事施工前まで個室をご利用の場合  
室料は頂きません



●工事施工前までフロアをご利用の場合、  
能勢山水(烏龍茶)をお好きな  
だけサービス致します。

## 楊貴妃コース

1日10食  
限定 前日まで  
要予約

お一人様 ¥8,000

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレとズワイガニ入り薬膳蒸しスープ
- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆有頭海老の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆鰻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

## 鴻園コース

1日10食  
限定 前日まで  
要予約

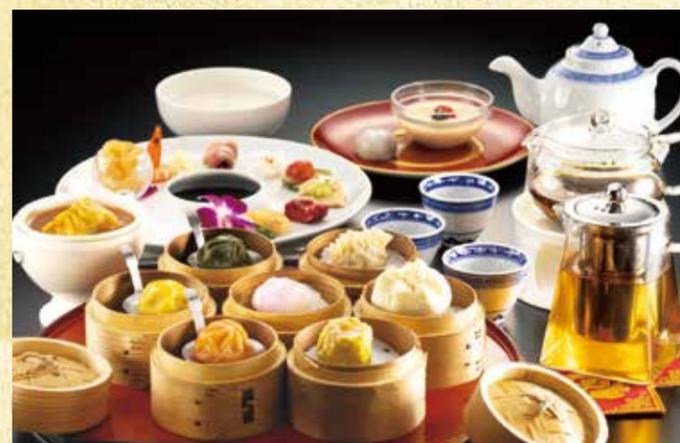
お一人様 ¥10,000

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレとズワイガニ入り薬膳蒸しスープ

※¥2,000で蒸しスープを  
フカヒレ姿煮に変更致し  
ます



- ◆帆立と野菜の塩炒め
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆鮑のオイスターソース
- ◆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
- ◆鰻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



## 華コース

お一人様 ¥3,800

平日  
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆海老入り雲吞スープ
- ◆蒸し・揚げ・焼の点心師お勧めの7種点心プレート
- ◆中華粥または上海炒め焼きそば
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



選べる3種!

えび入り香港炒め焼きそば 冷やし豆乳担々麺 えび入り中国粥

## 連華コース

お一人様 ¥4,800

土日祝  
限定

- ◆グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい。
- ◆七園銘々盛り冷菜
- ◆天使の海老の紹興酒湯引き香り醤油添え
- ◆フカヒレのスープ醤油風味
- ◆本日の点心師おすすめ蒸し蒸し4種
- ◆本日の炸・煎製品
- ◆【選べる3種 / お好きな1品お選びください】
  - えび入り香港炒め焼きそば
  - 冷やし豆乳担々麺
  - えび入り中国粥
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

# 七園の鉄板焼

ホテルヒューイト甲子園の  
総料理長・シェフが選んだ黒毛和牛

# 極上の肉を堪能する



ワンランク上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 ¥15,000

- 【前菜】前菜3種盛り合せ
- 【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼 アメリカーナソース  
やみつく魔法の蝦夷鮑の鉄板焼 茸のクリームソース
- 【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】ガーリックライスまたは白御飯 赤出汁 香の物
- 【デザート】七園デザート  
コーヒー又は紅茶



オプション:  
シータイガーをオマール海老に  
変更 合計 ¥18,000

## ヒューイト オリジナルソース プレゼント

キャンペーン期間  
2025. 7.1 - 9.30



7/1~9/30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)



## 特別な時間を過ごす

啓翁コース お一人様 ¥8,000

- 【前菜】前菜3種盛り合わせ
- 【魚料理】黒毛和牛サーロイン(70g)の鉄板焼
- 【メイン】黒毛和牛サーロイン(70g)の鉄板焼
- 【デザート】七園デザート
- 【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】七園デザート

- 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

- option オプション
- 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

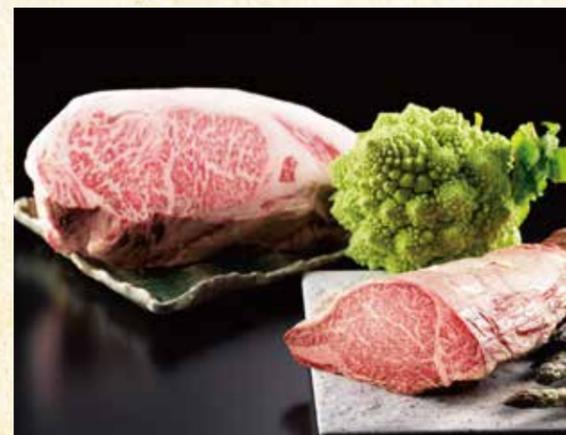


黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

## 紅華コース

お一人様 ¥12,000

- 【前菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
- 【魚料理】旬魚の鉄板焼 本日のソース
- 【サラダ】七園サラダ
- 【メイン】特選黒毛和牛  
フィレ肉100gまたは牛ロース肉120g
- 【食事】ガーリックライスまたは白御飯・香の物・赤出汁
- 【デザート】七園デザート・コーヒーまたは紅茶



黒毛和牛を堪能できる

## 筑紫コース

お一人様 ¥12,000

- 【前菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
- 【サラダ】七園サラダ
- 【メイン】特選黒毛和牛  
フィレ肉80g&牛ロース肉80g(計160g)
- 【食事】ガーリックライスまたは白御飯・香の物  
赤出汁
- 【デザート】七園デザート・コーヒーまたは紅茶