

まもなく終売!

買って
お得!

ホテルヒューイット甲子園のレストランをお得にご利用いただける
2周年記念プレミアムクーポン

販売期間: 2019年10月1日(火)~12月31日(火)
販売場所: 各レストラン・バー営業時間内
ご利用可能期間: 2019年10月2日(水)~2020年3月31日(火)

使って
お得!

ホテルヒューイット甲子園プレミアムクーポンを**1,200セット**限定で
ご用意いたしました。ぜひお早めにお求めください。

限定700セット 通常価格 ¥30,000 ▶ **¥20,000**

限定500セット 通常価格 ¥15,000 ▶ **¥10,000**

※ご購入は、現金又はクレジットカードのみの支払いとさせていただきます ※完売次第終了いたします ※西宮市「プレミアム商品券」での購入はできません

プレミアムチケット限定 鍋会席コース

Japanese Food director

山下 匡次



旬の会席を知り尽くした板長だから出来る、特別なコースをご用意致しました。
ご利用頂けるのは「プレミアムチケット」でお支払い出来るお客様に限られています。
特別な時間を大切な方と過ごし、スマートなお支払いでご体験下さい。

松葉蟹コース



- 前菜 勢子蟹の酢の物※時期により変更
- 造り 本日の鮮魚と松葉蟹の洗い
- 煮物 蕪蒸し 蟹餡かけ
- 焼物 松葉蟹の炭火焼きと甲羅焼き
- 鍋 蟹ちりまたは蟹すき 鍋野菜
- 食事 蟹雑炊 香の物
- 水物 果物盛り合せ

※蟹に合う吟醸酒もございます(別料金)



てっちりコース

- 前菜 本日のおすすめ盛り合せ
- 造り てっさ 鉄皮盛り合せ
- 焼&揚物 白子焼き&河豚ぶつ切りの唐揚げ
- 鍋 てっちり 鍋野菜



- 食事 河豚雑炊 香の物
- 水物 果物盛り合せ
- ※おすすめの吟醸酒もございます(別料金)



Activity History

山下 匡次の経歴

1971年生まれ 出身地 兵庫県

守口プリンスホテル入社 ゴールドコーストロイヤルパインズホテル セントレジスホテル宴会和食料理長 ケンゾーエステイトでワインと出会い、日本料理とのマリアージュの取り組みを経てホテルヒューイット甲子園 七園統括料理長 現在に至る

プレミアムチケット限定コース

鍋会席コース (松葉蟹またはてっちり) お一人様 **¥15,000**

2019年12月1日(日)~2020年2月29日(土)迄

除外日: 2019年12/31・2020年1/1~1/3(ディナー)

3日前までの完全予約制(ディナー)

※使用するお米は特別な記載が無い限り、国産米を使用。

ご予約・お問い合わせは

レストラン七園まで

TEL **0798-45-3150**



ディナー 【平日】18:00~22:00(21:00L.O.)
【土】17:00~22:00(21:00L.O.)
【日・祝日】17:00~21:00(20:00L.O.)

※翌日が休日の場合は17:00~22:00(21:00L.O.)

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

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

※料金にはサービス料・消費税が含まれています。(一部商品除く) ※旬の食材を使用しておりますので、都合により内容を一部変更させていただく場合がございます。
※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。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。