

HOTEL HEWITT WEDDING PLAN



西宮で素敵に叶える結婚式をご提案

アクセス便利で安心のホテルウェディングを西宮在住の方へ特別プランでご案内いたします

No.1 挙式のみPLAN

二人で歩む決意を形に残す挙式
お二人のために...
ご両親様のために...

ホテルでの本格チャペルの感動挙式が
司式者、衣裳、ヘアメイク、写真...全て込みで

95,000yen (+税)

必要な物が全て入った安心のPLANをご用意!

- 挙式料・ドレス&タキシード・小物一式・写真1枚・チャペル装飾
- ブーケ&ブートニア(アート)・ヘア&メイク・司式者・式次第・ブライズルーム

※お日にち限定あり

西宮市在住限定PLAN

40名様
1,258,700yen (+税)

挙式・披露宴をお得に叶える限定PLAN

- フルコース料理・ウェディングケーキ・フリードリンク(乾杯酒込み)
- 会場使用料・おふたり控室・観覧控室(両家1部屋ずつ)
- 挙式(人前式・司式者・生演奏)・タキシード1点ウェディング点
- ヘアメイク・新郎新婦お着付け・ブーケ ブートニア・会場装花
- 記念写真・引出物・引菓子・ペーパーバッグ・招待状・司会者
- 音響照明・テーブルクロス・介添え

※お日にち限定あり

挙式+会食PLAN

6名様
154,400yen (+税)

親しい方々と和やかな時間を過ごしたい方へ

- 挙式料・ドレス&タキシード・料理(コース)・飲み物
- 会場使用料・小物一式・写真1枚・チャペル装飾
- ブーケ&ブートニア(アート)・ヘア&メイク・司式者・式次第
- テーブルクロス・ブライズルーム

※お日にち限定あり



ご予約・お問合せ ヒューイット甲子園 tel: 0798-45-3131(直通)
兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30(阪神甲子園駅西口前)



詳しくはHPをご覧くださいませ

4・5月特典でランチは時間無制限!



旬彩・春色ランチバイキング

春の訪れを感じる旬彩と、野菜をたっぷり使用した春色バイキング。旬な野菜はもちろん、肉料理や魚介&パスタなどに春の香りをまとったメニューがラインナップ。ライブキッチンでは揚げたての野菜天婦羅、人気メニューのロティ・ド・ポークが焼きたてでお召し上がり頂けます。見て鮮やか、食べて美味しいポモドーロの「春」をご堪能下さい。

料理内容 ※お料理内容は1ヶ月で一部変更致します。

- ◆春キャベツと鳥賊のマリネ・鶏の煮込み春野菜添え・サーモンのキューブ
- ◆新玉葱のソース・ピクルス・デザートタイムサービス(クリームブリュレ)
- ◆サラダバー・グラススイーツ・パン・コーヒー・ソフトドリンク・クリームブリュレ 等約60種類

Lunch ランチスペシャル		Dinner ディナースペシャル	
4.1(月)~4.15(月)	4.16(火)~4.30(火)	4・5月共通	4・5月共通
「茶葉豚のローストポーク」 「季節の天婦羅」	「茶葉豚のロティ」 「クリームブリュレ・タイムサービス」	「国産牛ローストビーフ」	



5/3~5/5はデザートが充実!

レストランをお得にご利用いただけるホテルヒューイット甲子園新元号記念プレミアムクーポンを販売いたします。詳しくは中面をご覧ください。

ALL DAY DINING POMODORO 《オールデイダイニング ポモドーロ》
ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3130
オールデイダイニング ポモドーロ 【営業時間】6:30~21:00(20:00L.O.)

ランチ プツフェ	11:30~15:00 ※受付終了14:00	ディナー プツフェ	17:30~21:00 ※受付終了20:00
----------	---------------------------	-----------	---------------------------

4・5月特典でランチは時間無制限! ※予約状況により2部制のご案内をさせていただきます

	ランチ		ディナー	
	平日	土・日・祝 ※4/27~5/6を除く	平日	土・日・祝
大人	¥2,200	¥2,600	¥4,700	
小学生	¥1,300		¥2,650	
幼児 (2歳~小学生未満)	¥650		¥650	

※ランチの実演メニューは2週間ごとに替わります

ゴールデンウィーク ランチ:旬彩・春色プラス蟹バイキング、ディナー:蟹の贅沢ブッフェ

2019.4.27~5.6 【4部制】①11:30 ②13:30 ③17:30 ④19:30

	ランチ		ディナー	
	4/27~5/6 ①11:30~13:00	4/27~5/6 ②13:30~15:00	4/27~5/6 ③17:30~19:00	4/27~5/6 ④19:30~21:00
大人	¥3,000		¥4,700	
小学生	¥1,500		¥2,650	
幼児 (2歳~小学生未満)	¥650		¥650	

イベントカレンダー 【完全予約制】前日までに必ずご予約下さい。

4月		April		5月		May	
日	月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	5
14	15	16	17	18	19	20	12
21	22	23	24	25	26	27	19
28	29	30					26

2019年4月~5月のディナーブッフェ 2019年5/31まで有効
北の恵みを味わい「蟹の贅沢ブッフェ」
大人 通常¥4,700 ▶ クーポン ¥4,000 | 大人(飲み放題付) 通常¥6,000 ▶ クーポン ¥5,000
平日ディナー限定前売り券販売中 200枚(期間中なくなり次第終了)
※以降の期間限定販売券はスタッフにお問い合わせください。

スイーツブッフェ

4月:「赤の世界」
ベリーベリースイーツ
2019.4.14(日)開催【完全予約制】
15:00~16:30(90分)

5月:「緑の世界」
メロン・キウイ・抹茶色スイーツの世界
2019.5.12(日)開催【完全予約制】
15:00~16:30(90分)

大人	¥2,300
小学生	¥2,300
幼児 (2歳~小学生未満)	¥650



ホテルヒューイット甲子園
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)

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



HEWITT BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.9

2019 4/1 (Mon) ~ 5/31 (Fri)

2nd Anniversary

NANAen



レストラン七園は4月で2周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて記念ランチペアディナーをご用意致します!



《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】18:00~22:00(21:00L.O.) 【土・日・祝 日】17:00~21:00(20:00L.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

※甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン(中止の場合は18:00)

**買ってお得!使ってお得なプレミアムクーポン
プレミアムクーポン専用コース登場!**

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

ホテルヒューイット甲子園プレミアムクーポンを1,000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。

ホテルヒューイット甲子園 新元号プレミアムクーポン

通常価格¥30,000 → **¥20,000**
限定600セット

通常価格¥15,000 → **¥10,000**
限定400セット

販売期間 / 2019年4月1日(月)~6月30日(日)
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4月2日(火)~9月30日(月)
※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。
※完売次第終了致します。

ポモドーロがさらに使い易くなりました!

七園2周年謝恩ランチ&ディナー

2019年4月1日~5月31日迄

Lunch-45 ランチ
お一人様 **¥2,500**
(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)
【和】造里盛り・天婦羅・冷やしやすまる鱈焼
【洋】サーモンの香草パン粉焼き・ハンバーグステーキ
春野菜とおろしポン酢で
【中】海老チリ・黒酢のスパ・牛肉とビーマンの細切り炒め

★セットメニュー
前菜・本日のランチスープ・ご飯・香の物・アイスクリーム・2周年謝恩の牛ステーキ・本日のランチスープ
おすすめデザート・コーヒー付き¥3,000

七 艶 ランチ 平日ディナー
お一人様 **¥5,500**

【前菜】 稚鮎南蛮漬け・三色団子・笹身梅和え・菜の花ハム巻き・麩田楽
【造里】 お造里2種盛り
【ブチスープ】 オマール海老のコンソメロワイヤル
【煮物】 ジャが芋と若鶏の艶煮
【焼物】 桜鱈塩麹焼き 酢取大根
【メイン】 和牛ロースの小鍋 鍋野菜
【食事】 季節の炊込み御飯・赤出汁・香の物
【水物】 アイスクリーム

七園のペアディナー:新しいテイストやペア盛りで普段味わえないコース内容をご体験頂けます。
※こちらはお二人様よりお楽しみ頂けます。

胡蝶ペアコース ランチ ディナー
2名様 **¥20,000** (お一人様¥10,000)
【アミューズ】春野菜の一品
【前菜】ペア盛り 旬野菜で作るシーフードサラダ
【ブチスープ】オマール海老のコンソメロワイヤル
【ステーキ】神戸牛&太田牛の赤身ステーキの食べ比べ
【焼き野菜】兵庫県焼き野菜5種
【食事】ペア盛り 肉の炙り寿司2貫 赤出汁
【デザート】ペア盛り チェリージュビレ

鳳凰ペアコース ランチ ディナー
2名様 **¥16,000** (お一人様¥8,000)
【前菜】本日の広東焼き物入り4種冷菜の盛り合わせ
【スープ】鮑とフカヒレのスープ醤油風味
【海老料理】有頭海老のニンニク蒸し香味醤油かけ
【魚料理】ハタと茄子の魚香ソース炒め
【食事】高菜と牛肉の細切りを使用した餡かけ焼きそば または 餡かけ炒飯のどちらかをご一緒に
【デザート】點心師セレクトのデザート
※鳳凰コースはすべてペア盛りです。

鈴蘭ペアコース ランチ ディナー
2名様 **¥16,000** (お一人様¥8,000)
【前菜】筍の木の芽和え 鯛の子旨煮
【造里】鮮魚4種盛り合せ
【煮物】眼張煮付け
【焼物】ペア盛り 鯖金山寺焼き
【揚物】ペア盛り 車海老と野菜の天婦羅
【強肴】牛ロースの胸板焼き 焼き野菜 薬味
【食事】ペア盛り 鰻箱寿司 赤出汁
【水物】果物2種

GW企画 中国料理 食べ放題

2019 4/1(月)~5/31(金)

中国料理
人気のフカヒレと點心師お手製の飲茶が合わさった最強ランチが登場!點心料理にフカヒレデザートワゴンまで付いた満足度MAXなランチコース。

最強中華飲茶ランチコース
お一人様 **¥3,500** ランチ 5.3(祝)~5.5(日)を除く
◆本日のチャイニーズアミューズ ◆點心師のおすすめ本日の焼點心(お好きな點心をお一人様2種お選び下さい)
◆フカヒレ入り雲吞スープ ◆蟹爪と揚物チリソースとエビのマゴチマヨネーズ ◆大根餅 ◆五目入り炒飯または中国粥お選び下さい ◆デザートワゴンでお好きなデザートをお好きなだけ
※プラス¥500で點心を食べ放題に変更。プラス¥500でスープをフカヒレの煮込みに変更。

最強中華Premiumコース
お一人様 **¥10,000** ディナー
◆本日の広東焼き物入り5種銘々前菜 ◆氣仙沼産産切りサメの尾びれ 鶏と合鴨の白濁湯込み ◆蟹爪と揚物と北京ダック ◆鮑とハタの高菜炒め ◆イセエビのチリソース ◆蟹肉とフカヒレの餡かけ炒飯 ◆點心師セレクトのチャイニーズデザート

飲茶&中国料理オーダーバイキング
2019年5月3日(祝)~5日(日)
個室(5名様以上) ①11:00~12:30 ②13:30~15:00
テーブル ①11:30~13:00 ②13:30~15:00
90分入れ替え制 大人¥3,200 小学生¥1,600 ランチ

プリフィックスコース
お一人様 **¥6,000** ランチ ディナー
※2名様より承ります
ランチ:5.3(祝)~5.5(日)を除く

- ◆焼物入り四種冷菜の盛り合わせ ◆蟹入りフカヒレのスープ +¥2,500で煮込みに変更いたします
- ◆春巻き・鶏のから揚げ
- ※下記の中から同一グループ様で3品お選び下さい
- ◆海鮮二種野菜のあっさり塩味炒め ◆イカとホタテ貝柱の湯引き香り醤油かけ
- ◆エビマヨネーズソース ◆エビチリソース ◆中国野菜の蟹身の餡かけ
- ◆中国野菜のクリームソース ◆牛肉とビーマンの細切り炒め
- ◆牛肉のオイスターソース炒め ◆豚肝 ◆麻婆豆腐 ◆點心師のおすすめ三種類点盛り合わせ
- ◆五目炒飯 ◆本日のデザート

七園の無双炒飯 5.3(祝)~5.5(日)を除く
七種類の餡かけ炒飯からお選び頂けます。

- 1.麻婆豆腐餡
- 2.海老のチリソース餡
- 3.チャイニーズオムレツ餡
- 4.五目餡
- 5.煮込み叉焼餡
- 6.海鮮餡
- 7.蟹肉入りフカヒレの卵白仕立て餡

全てに本日の點心2種盛り・ランチ杏仁豆腐付き
お一人様 **¥2,200** 平日ランチ

2019.3.1(金)~5.31(金) ランチ:5.3(祝)~5.5(日)を除く

七園 折衷プラン Aプラン お一人様 **¥6,000**
◆和風前菜 ◆二種盛り ◆唐揚げ&春巻き ◆エビのチリソース ◆ステーキ ◆大和茶麺 ◆アイスクリーム

七園 日本料理プラン Bプラン お一人様 **¥8,000**
◆浅瀬と路の酢味噌和え 若芽 ◆清水仕立て 季節の真丈 本日の鮮魚三種 ◆春巻&鳥の唐揚げ ◆香味ソース ◆海老手 小蛸 南瓜 麩 青味 ◆鱈味噌焼き はじかみ ◆香と山菜の天婦羅 薬味 ◆天出汁 ◆季節の炊き込み御飯 ◆香の物 赤出汁 ◆アイスクリーム ◆または果盛り合せ

七園 中国料理プラン Cプラン お一人様 **¥8,000**
◆中華前菜四種盛り合せ ◆蟹入りフカヒレスープ ◆春巻&鳥の唐揚げ ◆香味ソース ◆二種の海鮮と野菜のあっさり塩炒め ◆黒酢の酢豚 ◆エビのチリソース ◆五目炒飯 ◆杏仁豆腐

特典
◆A・B・Cプラン...個室利用の場合は無料。※状況により使用出来ない場合があります。
◆Bプラン...10名様以上のご予約で 炊き込み御飯→握り寿司3貫へグレードアップ

飲み放題 ビール・サワー・ハイボール・焼酎・日本酒・ワイン・紹興酒・オレンジジュース
※+¥500でスパークリングワイン+¥500で30分飲み放題

お問い合わせ プランのご利用は4名様以上です。※会食時間は2時間です。※10名様以上のご予約は4日前までとさせていただきます。※仕入れ状況により内容の一部変更する場合がございます。

2019 4/1(月)~5/31(金)

日本料理
豊かな冬の旬を目と鼻と舌で確かめる 繊細美味な日本料理

七園弁当 ランチ
お一人様 **¥3,800**
◆小菜 ◆造里 ◆煮物 ◆焼物 ◆揚物 ◆炊き込み御飯 等

七園御膳 ランチ
お一人様 **¥4,800**
◆前菜 ◆造里 ◆煮物 ◆鮎山焼 ◆桜鱈 ◆若布と桜鯛の小鍋 ◆炊き込み御飯 等

会席コース「木蓮」 ランチ ディナー
お一人様 **¥6,000**

会席コース「藤」 ランチ ディナー
お一人様 **¥10,000**

2019 4/1(月)~5/31(金)

鉄板焼
牛飼いの情熱と豊かな大地が育てた但馬牛ブランド。兵庫県トップクラスの神戸ビーフ生産牧場で知られる「太田牧場」が、自社ブランドとして丹精込めて作り上げられたのが但馬牛ブランド「太田牛」です。

太田牛コース「宝珠」 ランチ ディナー
お一人様 **¥8,500**
◆洋風前菜 ◆本日の一品 ◆七園サラダ ◆太田牛赤身肉(50g)サーロイン(50g) 焼き野菜5種 ◆白御飯・香の物またはガーリックライス ◆赤出汁 ◆デザート ◆コーヒー又は紅茶

壮美コース ディナー
お一人様 **¥12,000**
◆洋風前菜 ◆七園サラダ ◆本日のオアグラ料理 ◆鮎山焼 ◆鮮魚鮑または活オマール海老 ◆黒毛和牛フィレ・サーロイン・赤身肉 各30g 焼き野菜5種 ◆白御飯・香の物またはガーリックライス ◆赤出汁 ◆七園デザート ◆コーヒー又は紅茶

短角牛鉄板焼ランチ「青葉」 ランチ
お一人様 **¥3,500**

太田牛鉄板焼ランチ「明星」 ランチ
お一人様 **¥4,500**

太田牛鉄板焼ランチ「香輪」 ランチ
お一人様 **¥5,500**

七園トピックス:今月のシェフおすすめの逸品

近江牛の誇りに400年の歴史有り
琵琶湖を囲む、澄んだ水と恵まれた自然環境のもとで、優れた技術により丹精こめて肥育され、霜降り度合いが高く、特有の香りと柔らかさがあるのが特徴です。
近江牛はGWから太田牛に代わり登場予定です! お楽しみに!

お母さんいつもありがとう Happy Mother's Day

七園でもてなす母の日プラン 2019年5月7日(火)~5月12日(日) ランチ限定
七 艶 ランチ お一人様 **¥5,000**
美と健康と春色を意識したコースをご用意。
【酸味を生かした前菜】稚鮎南蛮漬け・三色団子・笹身梅和え 菜の花ハム巻き・麩田楽
【山菜が健康の秘密】お造り2種盛り
【癌予防のセレンが豊富】オマール海老のコンソメロワイヤルのブチスープ
【コラーゲンたっぷり】じゃが芋と若鶏の艶煮
【栄養豊富な塩麹使用】桜鱈塩麹焼き 酢取大根
【良質なたんぱく質】和牛ロースの小鍋 鍋野菜
【ダイエット効果】季節の炊込み御飯・赤出汁・香の物
【実は栄養食品】アイスクリーム

ご利用特典
◆乾杯用のお飲み物をサービス。(スパークリングワイン又はソフトドリンク)
◆お祝いの記念写真に撮影できるSNSボードの使用。
◆お母様へのカーネーション1輪プレゼント。

※料金はサービス料・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