

七園の鉄板焼 厳選素材の鉄板料理を洗練された店内で味わう プレミアムチケットご利用可

最上級でもてなす

プライベートカウンター
(鉄板焼・個室)のご案内

PRIVATE TEPPANYAKI COUNTER ※最大5名様

ご接待やお祝いのスペースにおすすめです

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

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】本日の前菜盛り合わせ
【野菜料理】季節の焼野菜2種
【魚料理】旬魚のポワレ
2種のバターソース
【サラダ】七園サラダ

【メイン】黒毛和牛フィレ(100g)または
黒毛和牛ロース(120g)
【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
コーヒーまたは紅茶



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 ¥12,500

【前菜】本日の前菜3種盛り合わせ
【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼
アメリカンソース
蝦夷鮑の鉄板焼き
香草バターソース
【お口直し】瀬戸内レモンのグラニエ
【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
コーヒーまたは紅茶

◆オプション: シータイガーをオマール海老に変更 合計 ¥15,000



ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組み
の一環で予告なく中断する場合がございます
※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止に
なる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および
提供自粛する場合がございます
※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします

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.)
※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
友だち 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」から登録してください



HEWITT KOSHIE 2023年1月4日(水)~3月31日(金)

ホームパーティ オードブルセット
(3人前) ¥3,500

ローストビーフ(3人前) ¥2,500* *オードブルセットと
グリルチキン(3人前) ¥1,500* 同時ご注文で¥500 OFF!
デコレーションケーキ(15cm) ¥3,500* (オードブルセット同数分まで)
※デコレーションケーキは前日16:00までのご予約制、12/25を除く

ご注文方法 ランチ 前日11:00~18:00までに予約注文 当日11:30~18:00までに訪問、
ディナー 当日受け取り3時間前までに予約注文 ホテル1Fホードロにて受け取り
ご予約は www.hotel-hewitt.com/restaurant または Tel.0798-45-3130 より

ホテルヒューイット甲子園 七園の「恵方巻」
を廣田神社に奉納いたしました。
コロナ禍の世の中を2023年こそは終息し、
「無病息災」「安全祈願」を願って、
今年の節分は奉納しました恵方巻と
同じものを数量限定でご用意いたします。

廣田神社 www.hirotahonsya.or.jp
兵庫県下第一の古大社としても有名で、
「日本書紀」にもでてる由緒ある神社です。
御祭神 天照大御神荒御魂
(あまてらすおおみかみあらみたま)
御利益 勝運合格・開運隆盛・子授安産
文学歌謡・厄災消除・交通安全
立身出世・罪障祓滅・先導開拓



七園の恵方巻 2023年の恵方は南南東
ご予約 2023年1月4日(水)~1月31日(火)
お渡し 2023年2月3日(金) 12:00~18:00まで
七園「恵方巻」(本箱2本入り) 30箱限定
¥2,023(税込)



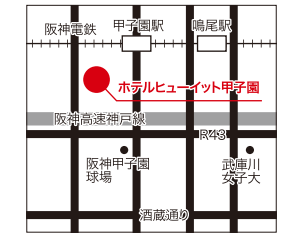
大切な人と過ごす特別な時間 結婚式を挙げるか迷っているお二人にもオススメ
挙式プラン ¥104,500(税込)
挙式・衣裳・美容・写真が揃った 充実の内容
感染症対策に配慮した 安心のホテルウェディング
※お日にち限定価格です。お気軽にお問い合わせください。 プライダル直通 TEL:0798-45-3131

HEWITT

ホテルヒューイット甲子園
西宮市甲子園高瀬町3-30(阪神甲子園駅西口南)
TEL.0798-48-1111(代表)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております(一部商品除く)。 ※飲酒運転禁止にご協力ください。お車でのお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。
※旬の食材を使用しておりますので、都合により内容の一部変更させていただく場合がございます。 ※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。

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
www.hotel-hewitt.com



MARRON



あなたのための 至福のひとときを

特別な日も、大切な毎日、美しいをあなたに。

【特別な日】をお手伝いいたします。
また癒しの空間をご用意しております。
みなさまの【キレイ】をMARRONと一緒にしませんか?

・カット...¥4950 ・ヘアセット...¥6600
・カラー...¥8800~ ・ヘッドスパ(30分)...¥4950

MARRON ホテルヒューイット 甲子園店
0798-43-0178
HP:http://www.marronbeauty.com
営業時間 9:30~18:30 月曜日定休/完全予約制

HEWITT BREEZE 2023 1/4 Wed ~ 3/31 Fri
ヒューイット・ブリーゼ Vol.26



五感で愉しむ



鮑と黒毛和牛のコース
啓翁コース お一人様 ¥6,500
【前菜】前菜3種盛り合わせ
【メイン】蝦夷鮑(90g)の鉄板焼
2種のバターソース
黒毛和牛赤身(70g)
七園サラダ
【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
コーヒーまたは紅茶
オプション
・黒毛和牛A5サーロイン(70g)に変更 合計 ¥8,000
・黒毛和牛A5フィレ(70g)に変更 合計 ¥8,600
・黒毛和牛A5サーロイン(100g)に変更 合計 ¥9,600
・黒毛和牛A5フィレ(100g)に変更 合計 ¥9,600
・黒毛和牛A5サーロイン(150g)に変更 合計 ¥9,400
・黒毛和牛A5フィレ(150g)に変更 合計 ¥10,800
※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



一番人気のランチコース!
明星コース

お一人様 ¥4,500

【前菜】洋風前菜
【スープ】真鯛のコンソメスープ
【メイン】US産リブロース(80g)
→ 今だけ! 和牛に変更!
焼野菜3種
【食事】ガーリックライス 赤出汁
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

アワビを食べに行こう！

アワビと春雨の姿蒸し
香り醤油かけ

◇ LUNCH-45 お楽しみメニュー 3月 ◇



鮑の味噌焼き

◇ LUNCH-45 お楽しみメニュー 1月 ◇

鮑のソテー
香草バターソース

◇ LUNCH-45 お楽しみメニュー 2月 ◇



1・2・3月のお楽しみメニューはアワビ尽くめ！



※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
※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

※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

STAR CHEFS 七園のソコチカラ

Lunch-45 お一人様 ¥2,800 ★ランチ

選べるメイン料理2品 メイン料理2品をお選びください

- 和 ● 造里3種盛り合わせ ● フグと季節の天ぷら
- 洋 ● シータイガー(天然海老)のエビフライ 特製タルタルソース レモン添え
- 中 ● 黒毛和牛とジャガイモのグラタン ニンニク風味のメルバトースト添え
- 中 ● エビチリソース ● 黒酢豚豚

+ 毎月変わるお楽しみメニュー

- 和 1月・鮑の味噌焼き
- 洋 2月・鮑のソテー 香草バターソース
- 中 3月・アワビと春雨の姿蒸し 香り醤油かけ

+ セットメニュー

前菜 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

日本料理

季節の鮮魚や野菜を生かした旬彩美味な日本料理をご堪能

プレミアムチケットご利用可



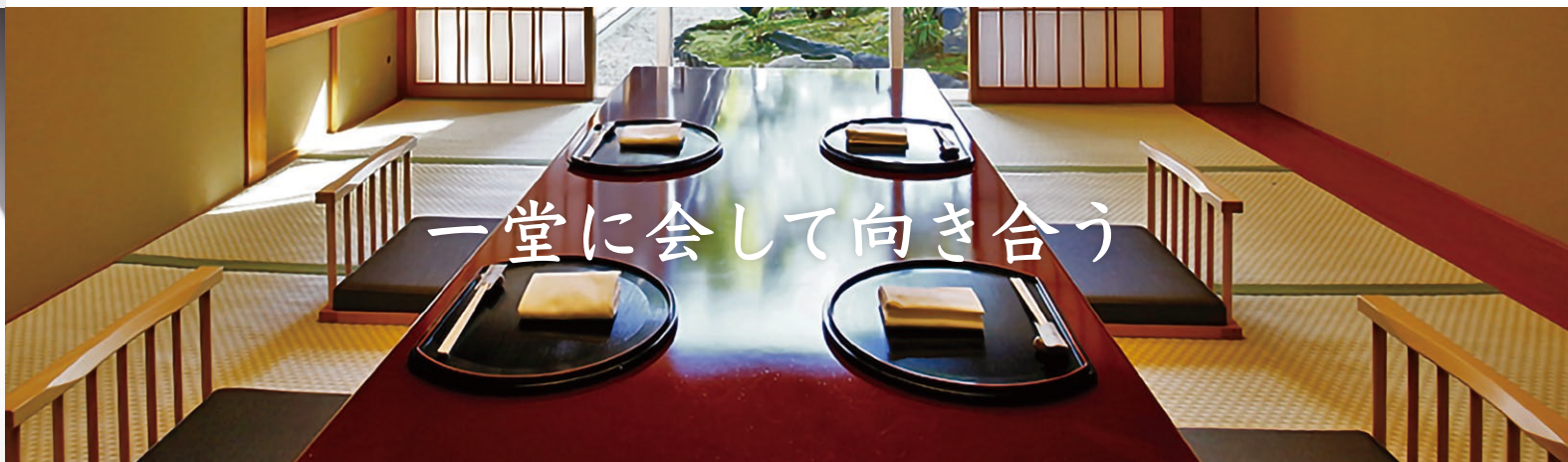
会席コース「料理長おまかせ」お一人様 ¥10,500 ★ランチ

- 【前菜】貝寄せ 季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】鯛魚 柚子
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式
- 【煮物】海老芋と春野菜の蟹鍋掛け 雲丹 山葵
- 【焼物】鯛とカマスの源平焼き
- 【揚物】鰻の白子の天麩羅
- 【強肴】和牛ステーキ焼き バター醤油 パプリカ アスパラ
- 【食事】本日のおまかせご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ



会席コース「堇」お一人様 ¥8,500 ★ランチ

- 【先付】蟹湯葉巻
- 【椀物】季節の真丈
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】鰯大根
- 【焼物】金目鯛幽庵焼き
- 【揚物】饅頭蟹鍋掛け 山葵
- 【強肴】和牛ロース豆乳鍋 野菜一式
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ



一堂に会して向き合う



会席コース「桃」

お一人様 ¥6,500 ★ランチ

- 【先付】焼き帆立 土佐酢ジュレ 黄身酢
- 【椀物】季節の真丈
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】長芋白煮 竹の子 海老
- 【焼物】鯛の木の芽焼き
- 【揚物】フグと季節の野菜の天麩羅
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ



三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,000 ★ランチ

- 【1段】葛豆腐 大豆 鰯梅煮 お浸し 鰯 玉子焼き
- 【2段】造里: 本日の鮮魚2種 季節の煮物
- 【3段】握り寿司6貫 赤出汁
- 【揚物】フグと季節の野菜の天麩羅
- 【強肴】和牛ロース出し鍋 野菜一式
- 【水物】自家製羊羹 果物1種

ディナーだけ！
和牛1枚増量



二段弁当「姫箱」

お一人様 ¥4,000 ★ランチ

- 【9升】葛豆腐 大豆 鰯梅煮 お浸し 鰯 玉子焼き
- 造里: 本日の鮮魚2種 あしらい一式
- 【1段】季節の煮物 旬魚の幽庵焼
- 【2段】海老と季節の野菜の天麩羅
- 【強肴】和牛ロース出し鍋 野菜一式
- 【食事】炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- 【水物】アイスクリーム

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

プレミアムチケットご利用可



囲んで振る舞う

マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」

楊貴妃コース

お一人様 ¥6,000 ★ディナー

※中国料理は2名様よりご注文可能です

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレと根菜の広東蒸しスープ
- ◆北京ダックロール・チャーシュー入りパイ
- ◆本日の3種心と大根モチの天ぷら
- ◆有頭海老のチリソース蒸しパン添え
- ◆フカヒレと卵白のあんかけおこげ
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



1日
10食限定

蒸籠が加(カ)イ!! 七園華点心

華ランチコース

お一人様 ¥3,500 ★ランチ

- ◆グループ様で好きな中国茶をお選びください
- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆蒸しスープ餃子
- ◆蒸し・揚げ・焼の点心飾お助めの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



最強中華ディナーコース

お一人様 ¥8,000 ★ディナー

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレの姿蒸し
- ◆北京ダックロール・チャーシュー入りパイ・チャーニースクリスピーチキン
- ◆北海道オホーツク海産帆立貝柱の葱生蒸し・ホタテとエビの蒸し餃子
- ◆イセエビのチリソース蒸しパン添え
- ◆フカヒレのあんかけおこげ
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

前日まで
要予約

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