

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

私の感動、その先へ

七園の鉄板焼

厳選素材の鉄板料理を愉しむ

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 TERRAVANT 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

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】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
アメリカーナソース
蝦夷鮔の鉄板焼き
香辛バターソース
【お口直し】瀬戸内レモンのグラニテ
【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】ガーリックライスまたは
白飯 赤出汁 香の物
【デザート】七園デザート
コーヒーマたは紅茶
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

高級食材で美食を楽しむ和洋折衷コース

関山コース

お一人様 ¥18,000

【前菜】本日の折衷前菜3種盛り合わせ
【造り】活鮑と本鮑の造り
【スープ】ヴィンソワーズ キャビア種くホタテのクリル
スープ仕立て
【魚料理】オマール海老の鉄板焼
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛A5フィレ肉(100g)
フォアグラロッシー二風
【食事】ガーリックライス
フカヒレ鍋かけ
香の物 赤出汁
【デザート】七園デザート
前日まで
要予約
1日10食
限定

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.)

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」からご登録してください
※状況により予告なく営業内容・時間等を変更する場合があります

七園「涼麺」のご案内
期間: 2023.7.1 (土) ~ 8.31 (木) ★ランチ

七園式
マダムのための
冷やし中華
海鮮・牛肉・お野菜などの七種の具材で
黒酢を使った醤油タレと胡麻と胡枝子
混ぜたゴマダレの二種のタレで楽しんで
いただくホテルメイドの冷やし中華です。
¥2,300
七園式
涼担々麺
胡麻とクルミのコクと黒酢で
仕上げた冷製担々麺。
¥2,300
点心師おすすめ点心セット + ¥550 (税別)
※単品のご注文は+¥700
・飛子焼売・海老蒸し餃子・フカヒレ入り蒸し餃子・ミニ叉焼饅頭
・ニラとエビ入り蒸し餃子・小籠包・春巻き から3種類お選びください

MARRON ホテルヒューイット 甲子園店
あなたのための
至福のひとときを
特別な日も、大切な毎日も、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
☎0798-43-0178
HP: <http://www.marronbeauty.com>
営業時間 9:30~18:30 月曜日 第3火曜日定休
完全予約制

2023年 法要会食 新 プランのご案内
ご家族、ご親族の皆様といっしょに故人を偲んで、
思い出のひとときを七園で過ごしてください。

七園の法要プラン
予約制 2時間ご利用
①11:00 ②11:30 ③13:30 ④14:00
ご利用特典
① 献杯用のお飲み物1杯サービス
② 食後コーヒースervice
③ 個室無料
鉄板割烹特別コース
お一人様 ¥7,000 (税別)
.....とある日のお品書き
◆旬の前菜箱盛り ◆ガーリックライス
◆野菜のスープ ◆赤出汁
◆本日の鮮魚3種 ◆香の物
◆黒毛和牛コース鉄板焼(80g) ◆七園デザート
◆七園サラダ
日本料理の法要プラン
お一人様 ¥6,500 / ¥8,500 / ¥10,500
中国料理の法要プラン
お一人様 ¥6,000 / ¥8,000 / ¥10,000
※2023年10月より中国料理の料金が変更となります
お供え物
甲子園土産 「こうきゅうマドレーヌ」
4個 ¥700 (箱入り)
6個 ¥1,000 (箱入り)
西宮最高級紅茶 「ムレスナティー」
ティーバッグ11包
1箱 ¥1,050
※ご予約は3日前までとさせていただきます。
※他の割引特典との併用はいたしかねます。
※ご予約の際に「法要会食プラン」ご利用と伝えください。
※上記の料金は税金・サービス料込の金額となっております。
※特別な表記が無い限り、お米は国産米を使用しております。

HEWITT KOSHIIEN
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
TEL.0798-48-1111 (代表) www.hotel-hewitt.com

ECOMARK CERTIFIED HOTEL
エコマーク認定ホテル

お客様とのエコ活動
エコな商品・設備をつかう
ごみを減らす
省エネ
節水
エコな施設運営

HEWITT BREEZE
ヒューイット・ブリーゼ Vol.28
夏
の味覚を堪能
一番人気! 兵庫五国の食材と自家製スイーツがうれしい
二段弁当「舞姫」
1日10食限定
ランチ ¥4,500 ▶ ¥4,000
新鮮素材と旬を楽しむ新メニュー
三段御膳「乙姫」
1日10食限定
ランチ・ディナー お一人様 ¥5,500 ▶ 今だけ! ¥5,000
1段: 御浸し 酢の物 枝豆 葛豆腐
本日の鮮魚2種
2段: ローストビーフ 煮物
揚物: 海老と野菜の天麩羅3種
食事: ちらし寿司 赤出汁
甘味: はんなりスイーツ
ムース カステラ 果物ゼリー掛け
1段: 葛豆腐 酢の物 枝豆 揚物: 海老と野菜の天麩羅3種
兵庫の小松菜お浸し 天出汁
強肴: 和牛ロース陶板焼き
2段: 造り本日の鮮魚2種・季節の煮物
3段: 握り寿司6貫 赤出汁
水物: 自家製羊羹 果物2種
※前日まで要予約

函館湯の川温泉 海と灯/ヒューイットリゾート
ヒューイットリゾート那覇
開業2周年記念
北海道・沖縄 味めぐり
“北国の味”和食料理長 澤田がプロデュースする海鮮丼
なまら海鮮丼 ¥2,500
“南国サイズ”ビーフパテと玉葱で創った特製ハンバーガー
Big Fortune Burger ¥1,600
ホテルヒューイット甲子園は兵庫テロワール旅・
兵庫デスティネーションキャンペーンに参画しています
ひょうご地産地消の食材を使用している
メニュー箇所は左記の「兵庫テロワール旅」
ロゴマークが目印となります

七園の鉄板焼

ホテルヒューイット甲子園の
総料理長・シェフが選んだ黒毛和牛

極上の肉を堪能する

特別な時間を過ごす



飽と黒毛和牛のコース 啓翁コース

お一人様 ¥6,500

★ランチ
♪ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【メイン】蛸炙焼(90g)の鉄板焼
香草バターソース
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

option

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 ¥9,000
- 黒毛和牛A5サーロイン(100g)に変更 合計 ¥8,600
- 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

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

★ランチ

【前菜】淡路島産ハモのサラダ仕立て
【スープ】ヴィシソワーズ
【メイン】淡路牛マルシステーキ(80g)
淡路産焼き野菜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

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY



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

★ランチ
♪ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【野菜料理】淡路産焼き野菜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】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】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

プレミアムチケットご利用可

※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

※状況により予告なく営業内容・時間等を
変更する場合があります

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

日本料理

季節の素材を生かした旬彩美味をご堪能

プレミアムチケットご利用可



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「料理長おまかせ」

お一人様 ¥10,500

★ランチ
♪ディナー

【前菜】季節の前菜盛り合わせ
【挽物】鰯の鰯打ち
【造里】本日の鮮魚4種 あしらいい式
【煮物】丸茄子とローストビーフ おろし餡かけ
雲丹 白髪ねぎ 柚子
【焼物】鰯の白焼き

【合肴】鰯のきずし 白飯昆布巻き
【揚物】車海老と夏野菜の天麩羅
【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
※画像の造里は2人前です

1日10食
限定

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

兵庫
テロワール旅
TERROIR JOURNEY

旬の艶やかな野菜たちと夏色をアクセントに和・洋・中の料理を3人の料理長達が表現

プレミアムチケットご利用可

7・8・9月のお楽しみメニューは神戸ポーク!

＼とにかく、おいしい!／

平日
限定



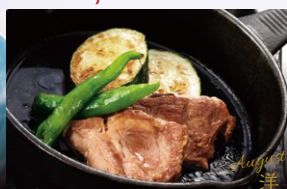
Lunch-45 お一人様 ¥2,800

★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 和・洋・中
2品を
お選びください
【和】造里3種盛り合わせ ●海老と野菜の天麩羅
【洋】鰯の香草パン粉焼 カボチソース
【中】鰯のオイルフォンデュ
【和】海老の甘辛ソース北京スタイル ●麻婆茄子

Special Menu 毎月変わるお楽しみメニュー



7月 神戸ポーク味噌焼

8月 神戸ポークコースのステーキ
大根おろしソース

9月 神戸ポーク三枚肉の黒酢酢豚

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cream ※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

兵庫五国のテロワール弁当 土日祝限定

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(鰯・鰯)
焼魚 三田米炊き込みご飯
ディナーは造里3種
兵庫穴子と大根煮物をプラス

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ブル
中 ふかひれスープ
フルーツ入り杏仁豆腐

★ランチ
お一人様 ¥3,500

♪ディナー
お一人様 ¥5,500



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



会席コース「木蓮」お一人様 ¥6,500

★ランチ
♪ディナー

【先付】葛豆腐 鰯落とし 梅肉
【挽物】季節の真丈
【造里】本日の鮮魚3種 あしらいい式
【煮物】小芋 南京 茄子 芋茎
旨出しジュレ 柚子

【焼物】鰯の玉味増焼き
【揚物】鰯と夏野菜の天麩羅
【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



会席コース「鈴蘭」お一人様 ¥8,500

★ランチ
♪ディナー

【先付】千枝蛸 土佐許し
【挽物】季節の真丈
【造里】本日の鮮魚3種 あしらいい式
【煮物】冬瓜 鰯の阿蘭陀煮
南京 木の芽
【焼物】鰯の塩焼き

【合肴】季節の饅頭 銀鮫かけ
【強肴】和牛ロースの冷しゃぶサラダ
【食事】季節の炊き込み御飯 または
茶葉麵 (7・8月のみ)
赤出汁 香の物
【水物】果物盛り合わせ
※画像の造里は2人前です

1日
10食限定

蒸籠が如(マ・マ・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・焼きの点心師おすすめの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



七園最強中華

最強中華ディナーコース

お一人様 ¥8,500

♪ディナー

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜 ◆フカヒレと白身魚のブラウンソース
- ◆北京ダックロールと鰯のフリッター 四川山椒風味
- ◆黒毛和牛ロースとの湯引き温野菜添え香り醤油
- ◆イセエビの甘辛ソース 北京スタイル
- ◆7・8月: うなぎとしその葉の黒酢冷麺 9月: うなぎとしその葉の炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート



鳳凰コース

お一人様 ¥10,500

♪ディナー

前日まで
要予約

- ◆真鯛の刺身チャイニーズスタイル ◆窯焼きチャーシュー入り中国冷菜
- ◆フカヒレ (オイスターソース煮込み・梅菜と干し貝柱入り広東蒸しスープ)
- ◆蝦夷鮑 (姿蒸し生鮑し香り醤油かけ・酢ソース炒め)
- ◆イセエビ/半身 (チリソース・マヨネーズソース・香煎炒め)
- ◆黒毛和牛 (オイスターソース炒め・トーチ炒め・黒胡椒炒め)
- ◆蟹肉とレタス炒飯 ◆本日の冷たいデザートと温かいデザート

※フカヒレ・蝦夷鮑・イセエビ、
黒毛和牛のお好きなお味付を
グループ様でお試しください