

# CASINO NIGHT

BAR KEYAKI

2024.8.10 Sat・11 Sun  
19:30 start - 22:30 close

¥5,000 (2 Drinks・1 Snack・Casino)  
add to ¥2,000 (1 Drink・1 Snack・Casino)

BARにて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 BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.32 | 2024.7.1-9.30

## 折衷料理

和・洋・中の料理を3人の料理長達が表現したメニュー

プレミアムチケットご利用可

平日限定 Lunch-45 お一人様 ¥2,800

選べるメイン料理3品 メイン料理3品お選びください

- 和**
  - 造り3種盛り合わせ
  - 旬魚の幽庵焼き
  - 海老と野菜の天麩羅
- 洋**
  - サーモンマリネ
  - 黒筋ポテサラ (牛肉使用)
  - 温製パテ (牛・豚・鶏肉使用)
- 中**
  - 海老の甘辛ソース北京スタイル
  - 黒酢の酢豚
  - 麻婆茄子

+ セットメニュー 前菜 ご飯 香の物 アイスクリーム

プラス300円でコーヒー、プラス500円でデザート&コーヒー  
プラス600円でメイン料理を一品追加



# 七園の納涼祭

にぎり寿司3貫 +¥1,000

やすまる涼麺 ¥2,500

七園式 涼坦々麺 ¥2,500

七園式 マダムのための冷やし中華 ¥2,500

# HEWITT KOSHIEEN

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

https://www.hotel-hewitt.com/



ECOMARK CERTIFIED HOTEL  
エコマーク認定ホテル

※料金には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。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。



# 北陸復興支援メニュー ランチ 百万石乃昼食



©石川県観光連盟

能登の飲食材を一部に組み込んで造成したランチを召し上がられたお客様から抽選で10名様に石川県の特産品をプレゼントいたします。

※こちらに掲載されたメニューの収益の一部を災害義援金として寄付いたします。  
※北陸の出荷状況により入手が不定期または困難になる場合がございます。  
その場合は代替え品で対応いたしますのでご了承ください。



©石川県観光連盟



能登ワイン1杯付

## 華コース

お一人様 ¥3,800

平日  
限定

1日10食  
限定

- ◆グループ様で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・焼の点心師お勤めの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



能登ワイン1杯付

## 連華コース

お一人様 ¥4,800

土日祝  
限定

1日10食  
限定

- ◆グループ様で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
- ◆根菜と冬瓜の薬膳入り広東蒸しスープ
- ◆本日の点心師おすすめ蒸し點心4種
- ◆本日の炸・煎點心
- ◆【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
  - えび入り雲吞麵
  - 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



選べる3種!

えび入り香港炒め焼きそば    えび入り雲吞麵    えび入り中国粥



能登ワイン1杯付

## 兵庫五国折衷膳「籠姫」

お一人様 ¥3,800

土日祝  
限定

1日20食  
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(鯛・鮪) 焼魚 三田米炊き込みご飯
- 洋** 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プレ
- 中** フカヒレスープ フルーツ入り杏仁豆腐

能登ワイン1杯付

## 二段弁当 加賀の「舞姫」

お一人様 ¥4,800

1日20食  
限定



能登ワイン1杯付

## 明星コース

お一人様 ¥4,800



能登ワイン1杯付

## 三段御膳 能登の「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



能登ワイン1杯付

## 啓翁コース

お一人様 ¥6,800

※ディナーもお召し上がりいただけます



各メニューの詳細は、2024年7月1日より、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

プレミアムチケットご利用可

## 【1日10食限定】 寿司ランチ「瑠璃」

お一人様

¥6,500

前日まで  
要予約

※白鹿記念酒造博物館入場引換券付き

寿司ランチ「瑠璃」が新登場！  
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
- 【寿司】握り3貫 巻1本 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート

※白鹿記念酒造館の展示内容などに関する詳細は、下記へお問い合わせください。白鹿記念酒造館Tel. 0798-33-0008 10時～17時（入館は閉館30分前まで）・火曜休館



※イメージ



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 ¥10,500

1日10食  
限定 前日まで  
要予約

- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】鰻うち 清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式
- 【煮物】丸茄子とローストビーフ 餡かけ
- 【焼物】鰻の白焼き 昆布佃煮 茗荷

※造里の画像は2人前です

- 【合肴】鯖のきずし
- 【揚物】季節の天麩羅3種 天出汁
- 【食事】おまかせ御飯 or やすまる素麺
- 【水物】果物盛り合わせ

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



四季を感じる、特別なひととき

会席コース「鈴蘭」お一人様 ¥8,500

※造里の画像は2人前です



五感で味わい、旬を食する

会席コース「木蓮」お一人様 ¥6,500



### 寿司ディナー「珊瑚」

お一人様 ¥8,500

- 【先附】季節の小鉢
- 【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4貫 巻1/2 赤出汁 がり
- 【水物】季節のデザート



1日10食  
限定 前日まで  
要予約

### 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



1日10食  
限定 前日まで  
要予約

### 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 ¥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
- 【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

プレミアムチケットご利用可

# 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

プレミアムチケットご利用可

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

前日まで  
要予約

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 アメリカンソース  
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  
コーヒーまたは紅茶

オプション:  
2日前まで  
要予約  
シータイガーをオマール海老に  
変更 合計 ¥15,000

ヒューイット 蘭匠ぼんず・  
オリエンタルソース プレゼント

キャンペーン期間  
2024.7.1-9.30



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)



五感で味わう、宴の席の王道中国料理

## 鴻園コース

お一人様 ¥8,500

- ◆七園銘々盛り冷菜・炙り叉焼
- ◆冬瓜とフカヒレ・薬膳入り広東蒸しスープ
- ◆北京ダックと上海蟹味噌入り胡麻団子
- ◆黒毛和牛の湯引の温野菜添え香り醤油かけ
- ◆海老のチリソース・マヨネーズソース・  
スパイスパウダー三種の味

- ◆鰻の涼麺黒酢風味の醤油タレ
- ◆本日の冷たいデザートと中国菓子

※中国料理は2名様よりご注文可能です



マダムに嬉しい「美・chinois-シノワ」

## 楊貴妃コース

お一人様 ¥6,500



至福のコースをあなたらしく

## 鳳凰コース

お一人様 ¥10,500

前日まで  
要予約



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

黒毛和牛を堪能できる

## 筑紫コース

お一人様 ¥10,500



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 ¥25,000

1日10食  
限定  
2日前まで  
要予約