

ヒューイットのクリスマスケーキ 2024

お申し込み期間
10.1(火)~12.16(月)

生デコ5号
ノエルフレーズ5号
¥4,000 税込
50個限定

生デコ4号
ガトーフレーズ4号
¥3,500 税込

生デコショコラ5号
ノエルショコラ4号
¥4,300 税込
50個限定

生デコショコラ4号
ガトーショコラ4号
¥3,800 税込

シュトーレン
¥2,200 税込

10月~11月にケーキをご予約いただいたお客様に「シャンメリー1本」プレゼント*!
*ケーキの数量に関わらず

お申し込み方法 ①TEL 0798-45-3130 ポモドーロに申し込み ②ポモドーロ店頭での申し込み

商品の受け取り方法 12月21日(土)~12月25日(水) 正午~午後8時まで 1Fポモドーロにて

お支払い方法 現金またはクレジットカードでのお支払い
※電子マネーはお取り扱いできません。

事前のお申し込みまたは商品受け取り時にお支払いください。お支払いは1Fポモドーロにて承ります。

ヒューイットの おせち

和・洋・中を取り揃えた
ホテルクオリティの美食を堪能できる
ヒューイット・オリジナル
おせち三段重

全54品目 39,000円 税込

宅配便にてお届け
12月31日(火)
チルドゆうパックでお届けいたします。

配達日
12/31(火)

おせち一段重

全39品目 16,500円 税込

宅急便にてお届け
12月30日(月)
ヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。

配達日
12/30(月)

ご予約承り締切日
2024年12月5日(木)

※お届け時間のご指定はご容赦ください。
※代金引換は承っておりません。
※悪天候などにより、お届け日にお届けできない場合がございますので予めご了承ください。

お支払方法
12月5日(木)までに指定銀行口座へお振込みをお願いいたします。
尚、振込手数料はお客様ご負担をお願いいたします。

お問い合わせ・ご予約 TEL 0798-45-3105

ホテル公式HPからのお申込みはこちらから▶▶
<https://www.hotel-hewitt.com/app2025-osechi/>

MARRON

~あなたのための
至福のひとときを~

HOTPEPPER beauty

スタッフおすすめメニュー

ハイライトカラー

ダメージを抑えて
デザインを
楽しみましょう。

スタイリスト
大原 麻衣

ヘッドスパ

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。

スタイリスト
前田 朋子

・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

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 7周年記念 後期 プレミアムチケット

ホテルヒューイット甲子園プレミアムチケットを **100セット限定** で
ご用意いたしました。お一人様1セットとさせていただきます。

限定 100セット 通常価格 ¥30,000 ▶
¥20,000

販売期間 ▶ 2024年10月1日(火)~完売次第終了
販売場所 ▶ 各レストラン・バー営業時間内
ご利用期間 ▶ 2024年10月2日(水)~2025年3月31日(月)

※画像はイメージです。
※すべて¥1000チケットでご用意いたします。
※ご購入は、現金また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。

10.1(火)は10:00~13:00の間、ル・パードにてプレミアムチケット販売コーナーを
設置いたしますのでご利用くださいませ。



Christmas Lunch & Dinner

2024.12.21.sat~12.25.wed



＊クリスマスランチ ひじり 「聖」コース

お一人様 ¥6,500

- 【オードブル】グラスに閉じ込めたズワイガニと根セロリの
レムラード キャビアのクリーム
林檎のマリネと新芽のサラダとともに
- 【スー プ】茸のクリームスープ
- 【魚 料 理】愛媛県産真鯛のソテー
魚しバター風味のほうれん草のフォンダン
XO醤がアクセントのアメリケヌソース
- 【肉 料 理】黒毛和牛のボワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフの野菜をピネガー風味のブイオンで
- 【パ ン】自家製パン
- 【デザート】デザート

プレミアムチケットご利用可

＊クリスマスディナー ひいらぎ 「柊」コース

お一人様 ¥13,000

- 【アミューズ】グラスに閉じ込めたズワイガニと根セロリの
レムラード キャビアのクリーム
林檎のマリネと新芽のサラダとともに
- 【オードブル】フォアグラのショコラドーナツ
柿のチャッネと赤ワインの曲線
- 【スー プ】茸のクリームスープ
- 【魚 料 理】ブイヤベース
〜オマール海老・ムール貝・鮑・鮮魚〜
- 【肉 料 理】黒毛和牛のボワレ トリュフ香るマデラ酒ソース
ポトフの野菜をピネガー風味のブイオンで
- 【パ ン】自家製パン
- 【デザート】ヘーゼルナッツ香る真っ白いプッシュドノエル
木苺のソルベ

Merry Christmas クリスマスコースご予約特典
乾杯用グラスシャンパン1杯サービス



お席は、個室または
鉄板焼カウンターを
お選びいただけます
※個室をご利用の際は、室料
お一人様プラス¥100を
頂戴いたします

※料金には消費税が含まれております
※画像はクリスマスディナー「柊」コースです
※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

※12月29日（日）のランチは休業となります



華コース

お一人様 ¥3,800

- ◆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・焼の点心師お勧めの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

平日
限定

1日10食
限定



選べる3種！



えび入り香港炒め焼きそば



えび入り雲吞麺



えび入り中国粥

連華コース

お一人様 ¥4,800

- ◆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
- ◆フカヒレのスープ醤油風味
- ◆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
 - えび入り雲吞麺
 - 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

土日祝
限定

1日10食
限定



兵庫五国折衷膳「籠姫」

お一人様 ¥3,800

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** 淡路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レ
- 中** フカヒレスープ フルーツ入り杏仁豆腐

土日祝
限定

1日20食
限定

寿司弁当「てまり姫」

お一人様 ¥4,800

1日10食
限定



三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,800

※ディナーもお召し上がりいただけます

1日20食
限定



明星コース

お一人様 ¥4,800

1日10食
限定



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10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。



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 18:00～21:00 (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

2024年12月28日(土)・29日(金)・31日(火)を除く

プレミアムチケットご利用可



※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「^{ふじ}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】土瓶蒸し(10月・11月)、蟹真丈(12月)
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式
- 【煮物】白身魚の蕪蒸し
- 【焼物】甘鯛若狭焼き 和牛の炙り
- ※造里の画像は2人前です

- 【合肴】焼き茄子とメ秋刀魚の菊花の酢の物
- 【揚物】秋野菜の天麩羅
- 【食事】おまかせ御飯 赤出汁
- 【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「^{すずらん}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「^{もくれん}木蓮」お一人様 ¥6,500



【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



1日10食
限定

前日まで
要予約

寿司ディナー「^{すいしょう}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 ¥12,000～

- 【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 一押しの
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
2024年12月28日(土)・29日(金)・31日(火)を除く

プレミアムチケットご利用可



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

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆窯焼き叉焼の炭火炙り
- ◆根菜と乾燥椎茸入りフカヒレ広東蒸しスープ
- ◆北京ダックロールとエビのトースト揚げ
- ◆北海道産ホタテ貝柱と白身魚の葱生姜蒸し
- ◆有頭エビのチリソース蒸しパン添え

※画像は2人前です

- ◆蟹とレタスの炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

※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

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆天使の海老の湯引き香り醤油添え
- ◆蟹とフカヒレのスープ醤油風味
- ◆点心師おすすめの今日の三種点心
- ◆黒毛和牛ウチモモ肉の黒胡椒炒め

- ◆蟹とレタスの炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

※中国料理は2名様よりご注文可能です



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

- ◆真鯛の刺身チャイニーズスタイル
- ◆七園銘々盛り冷菜・炭炙り叉焼

- ◆フカヒレ
(オイスターソース煮込み・根菜と干し貝柱入り広東蒸しスープ)
- ◆蝦夷鮑 (姿葱生姜蒸し香り醤油かけ・肝ソース炒め)
- ◆イセエビ/半身 (チリソース・マヨネーズソース・春雨炒め)
- ◆黒毛和牛 (オイスターソース炒め・トーチ炒め・黒胡椒炒め)
※フカヒレ・蝦夷鮑・イセエビ・黒毛和牛のお好きな味付を
グループ様でお選びください

- ◆蟹肉とレタス炒飯
- ◆本日の冷たいデザートと中国菓子

中国料理 \ 季節のおすすめ / 上海蟹を七園で味わう

期間限定 10/7(月)～11/30(土) 終日販売 無くなり次第終了

- 蒸し上海蟹1匹 ¥3,600
- 上海蟹味噌入りフカヒレのスープ(1cup) ¥2,300
- 上海蟹味噌乗せ小籠包8個入り ¥2,000
- 上海蟹味噌乗せ小籠包4個入り ¥1,200

※すべての料金に消費税が含まれております



※画像はイメージです

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

2024年12月21日(土)～25日(水) はクリスマスコースのみ
2024年12月28日(土)・29日(金)・31日(火)を除く



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
みやび
雅コース

お一人様 ¥12,500

【前菜】前菜3種盛り合せ
【魚料理】シータイガー(天然海老)鉄板焼 アメリケヌソース
やみつく魔法の蝦夷鮑の鉄板焼 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
コーヒー又は紅茶

2日前まで
要予約

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

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
2024.10.1-12.30

10/1～12/30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)

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 IRONPLATE 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



特別な時間を過ごす

鮑と黒毛和牛のコース
けいおう
啓翁コース

お一人様 ¥6,800

★ ランチ
♪ ディナー

【前菜】前菜3種盛り合わせ
【メイン】蝦夷鮑(90g)の鉄板焼
黒毛和牛サーロイン(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



黒毛和牛と海鮮の両方を楽しむ

こづか
紅華コース

お一人様 ¥10,500



黒毛和牛を堪能できる

つくし
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

かんざん
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





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** ● 造里3種盛り合わせ ● 海老と野菜の天麩羅
● 旬魚の幽庵焼き
- 洋** ● 黒筋ポテサラ ● ヒューイット特製バケットで作るブルスケッタ
● ハーブのきいたソーセージ
- 中** ● 海老の甘辛ソース北京スタイル
● 黒酢の酢豚 ● 麻婆豆腐

+ セットメニュー 前菜 ご飯 香の物 アイスcream

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

※料金には消費税が含まれております。 ※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。 ※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。

HEWITT
KOSHIIEN

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)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。 ※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。
※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。 ※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 検索
www.hotel-hewitt.com



ECOMARK
CERTIFIED HOTEL
エコマーク認定ホテル



2025年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2024.12.31(火)のディナーより

2025.1.1(水祝)～1.3(金)まで プレミアムチケットご利用可



日本料理 ランチ・ディナー

「新春会席」コース*

お一人様 ¥9,000

【前菜】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
【造里】鯛 鮪 烏賊
あしらう一式
【魚物】無 小手 梅人參
筍 青味
【焼物】鰯の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【湯物】河豚の唐揚げ 塩
レモン
【食事】炊込みご飯 赤出汁
漬物
【水物】果物盛り合わせ

*ランチのみ

「龍」コース

お一人様 ¥12,000

【前菜】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根
【造里】鯛 鮪 鰯
あしらう一式
【魚物】鰯大根 汲み湯菜
梅人參 針柚子
【焼物】鰯の幽庵焼き
松笠慈姑 はじかみ
【含有】茶碗蒸し 蟹あんかけ
【湯物】海老と鰯
野菜3種の天麩羅
天出汁 塩 レモン
【食事】炊込みご飯 赤出汁
漬物
【水物】果物盛り合わせ

「宮」コース

お一人様 ¥15,000

【先付】黒豆 昆布巻き
紅白なます 田作り
数の子 なまこ酢
【焼物】季節の真丈 祝い芽
大根 人參 雲丹
【造里】鯛 鮪 鰯
あしらう一式
【魚物】甘鯛阿蘭陀煮 無
梅人參 青味
【焼物】鰯の西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【含有】柚子釜蒸し 鰯の白子
【強肴】和牛すき焼き小鍋
野菜一式
【食事】鯛赤飯または
ちりめん山椒御飯
赤出汁 漬物
【水物】果物盛り合わせ

中国料理 ランチ・ディナー

「桃」コース*

お一人様 ¥9,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆蟹肉入りフカヒレのスープ
◆鶏のモモから揚げと春巻き
◆点心師お勧め2種点心
◆黒毛和牛モモ肉のオス
ターソース炒め
◆エビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆アンニントウフ
◆桃饅頭

*ランチのみ

「源」コース

お一人様 ¥12,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆上海蟹味増入りフカヒレの
スープ
◆北京ダック
◆点心師お勧め3種点心
◆黒毛和牛モモ肉の
オイスターソース炒め
◆イセエビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆マンゴープリン
◆桃饅頭

「郷」コース

お一人様 ¥15,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆フカヒレの姿煮込み
◆北京ダックと蟹爪の揚げ物
◆上海蟹味増入り小籠包
◆帆立貝柱と春雨の
葱生姜蒸し
◆イセエビのチリソース
◆蓮の葉包みおこわ
◆マンゴープリン
◆桃饅頭

鉄板焼 ランチ・ディナー

「福」コース

お一人様 ¥15,000

【前菜】正月特製おせちオードブル
【一品】黒毛和牛牛筋のオムレツ
【魚料理】活けオマール海老の鉄板焼
アメリカーナソース
【サラダ】七園サラダお正月風
【肉料理】黒毛和牛(フィレ「経産」70g)
黒毛和牛(サーロイン70g)
【野菜】季節の野菜の小鍋
【食事】白御飯・香の物または
ガーリックライス 赤出汁
【デザート】季節のフルーツ メロン
コーヒーまたは紅茶

「松」コース

お一人様 ¥18,000

【前菜】正月特製おせちオードブル
【一品】活け車海老の鉄板焼
【魚料理】蝦夷鮑の鉄板焼
【サラダ】七園サラダお正月風
【肉料理】黒毛和牛(フィレ80g)
和牛(サーロイン80g)
【野菜】季節の野菜の小鍋
【食事】白御飯・香の物または
ガーリックライス 赤出汁
【デザート】季節のフルーツ メロン
コーヒーまたは紅茶

お子様セット

「洋弁当」

お一人様 ¥3,500

スープ
サラダ
ハンバーグ
エビフライ
フライドポテト
チキンライス
カラアゲ

「和弁当」

お一人様 ¥3,500

お浸し
出汁巻き
造里2種
焼魚
エビ・野菜天麩羅
おにぎり2個
フルーツ



要予約 ご予約の際に人数、コース名とお時間、ご希望のお席をお伝えください

和食 (会席コース) ¥9,000 / ¥12,000 / ¥15,000

中国 (コース) ¥9,000 / ¥12,000 / ¥15,000

鉄板焼 (コース) ¥15,000 / ¥18,000

A 個室「和」「陽」
B 個室「甲子」「甲風」
C 鉄板焼コーナー
D 個室「楽」「檣」「東」「蔵」
E 一般テーブル席

ランチ
ディナー

その他、単品メニューもございます

単品メニュー
鶏のから揚げ (6個) ¥1,700
コーンスープ (1杯) ¥900
春巻き (1本) ¥350
3種点心盛り合わせ ¥1,500

お願い: キャンセルの場合は、キャンセル料が発生する場合がございます (ご予約のお料理代: 当日 100% / 前日 80% / 前々日 20%)

ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

※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

七園休業日のご案内
2024年12月29日(日)のランチ
2024年12月28日(土)・29日(金)のディナー
2024年12月21日(土)～25日(水)のディナーは
クリスマスコースのみとなります

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.)

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

