

CASINO NIGHT



BAR KEYAKI 甲子園

2025.5.9 Fri・10 Sat
19:30 start - 22:30 close

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

BAR檯で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
至福のひとときを～



HOTPEPPER beauty

スタッフおすすめメニュー



スタイリスト
大塚 麻衣

ダメージを抑えて
デザインを
楽しませよう♪



スタイリスト
前田 翔子

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.35 | 2025.4.1-6.30

鯛と筍で 春を寿ぐ

ことほ



ポモドーロ売店のおすすめ商品



テリースショコラ
フランボワーズ

ギフト ¥1,500



5/2(金)～5/4(日祝) 限定

こいのぼりパン
(約25cm)

¥500(税込)

HEWITT KOSHIE

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)

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

※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。




ECOMARK
CERTIFIED HOTEL
エコマーク認定ホテル

お客様とのエコ活動
Environmental communication

エコな備品・
設備をつかう
Eco amenities

ごみを減らす
Waste reduction

省エネ
Energy saving

節水
Water saving

エコな施設運営
Eco management



鯛と竹の子尽くし 会席コース「木蓮」

お一人様 ¥8,000

【先付】竹の子木の芽あえ
【椀物】季節の真丈
【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【煮物】長芋 竹の子 若芽 木の芽
【焼物】金目鯛醤油焼 昆布佃煮 茗荷
【揚げ物】連子鯛と野菜の天麩羅
【食事】鯛お任せ握り2貫または鯛の炊き込みご飯
赤出汁 漬物
【水物】果物2種ゼリーかけ

※筍は無くなり次第、春野菜に変わります

Nanaen LUNCH



シンプル黒毛和牛ランチ「明星」

お一人様 ¥4,500

- ◆サラダ
- ◆黒毛和牛ロース (100g)
- ◆白ご飯またはガーリックライス
- ◆赤出汁 香の物

※和・洋・中のデザートから1品チョイス

option オプション	★黒毛フィレ (100g) に変更	合計 ¥6,500
	★黒毛和牛A5ロース (100g) に変更	合計 ¥8,000
	★黒毛和牛A5フィレ (100g) に変更	合計 ¥10,000

寿司弁当「てまり姫」

お一人様 ¥4,800

前日まで
要予約

1日10食
限定



- 【先附】お浸し
【手毬寿司】 ※とある日の献立
鮪、サーモン、鯛昆布メ、烏賊、イクラ、青背
海老、玉子焼き、蛸、小肌、帆立、穴子
【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
【温物】にゅう麺 葱 柚子
【甘味】羊羹

※今だけ！姫箱スイーツ付き！



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段】季節の前菜盛り合わせ
【2段】造り本日の鮮魚2種・季節の煮物
【3段】ちらし寿司 赤出汁
【揚物】海老と野菜の天麩羅3種 天出汁
【強肴】和牛ロース鍋 野菜一式
【水物】自家製羊羹 果物2種

中華御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定



- ◆蒸し鶏の葱ソース
- ◆フカヒレ醤油風味スープ
- ◆二種点心
- ◆叉焼・木耳・玉子の甘辛ソース
- ◆白身魚の黒酢ソース
- ◆白飯
- ◆漬物

和御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定



- 【小鉢】茶美豚の冷しゃぶ 胡麻ぼんで
【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
【蒸物】茶碗蒸し
【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
【食事】白御飯 赤出汁 香の物

春爛漫御膳「姫箱」

お一人様 ¥4,000

土日祝
限定

- 【箱】季節の前菜5種 焼物 お造り
【蒸物】茶碗蒸し 煮物 季節炊き合わせ
【揚物】海老と野菜の天麩羅 天出汁
【食事】白御飯 赤出汁 香の物

はんなりスイーツ(姫箱)

- 最中羊羹
- 三色団子
- 果物ゼリー掛け



「明星」「中華御膳」「和御膳」は下記の和・洋・中のデザートから1品お選び頂けます。 ※画像はイメージです



和 姫箱スイーツ



洋 七園デザート



中 杏仁デザート

各メニューの詳細は、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

TAI KAISEKI Journey 兵庫五国の味覚散歩 「鯛会席の旅」

1日10食
限定

2日前まで
要予約

お一人様 ￥15,000



季節の前菜盛り合わせ



蛤と竹の子の土瓶蒸し



鯛と鮮魚の造里



鯛と胡麻豆腐 竹の子酒蒸し



牛ロース石焼



伊勢海老貝足煮



車海老と山菜の大麩羅



鯛と竹の子の土鍋ご飯



四季を感じる、特別なひととき

会席コース「鈴蘭」

お一人様 ￥10,000

- 【先付】新じゃがすり流し
- 【椀物】季節の真丈
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】小芋 蛸 南京 青味木の芽
- 【焼物】サクラマス幽庵焼き 昆布佃煮 茗荷
- 【合肴】道明寺蒸し 銀鮎かけ 山葵
- 【強肴】和牛ロース米糍鍋 野菜一式
- 【食事】お任せ御飯 赤出汁 漬物 **+¥500で寿司3貫**
- 【水物】果物3種ゼリーかけ



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 ￥12,000

- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】蛤と独活の清水仕立て
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】長芋 竹の子 若芽 鯛の子 木の芽
- 【焼物】金目鯛醤油糍焼き 昆布佃煮 茗荷
- 【合肴】道明寺蒸し 銀鮎かけ 山葵
- 【強肴】和牛ロース米糍鍋 野菜一式
- 【食事】鯛の釜めし 赤出汁 漬物 **+¥500で寿司3貫**
- 【水物】パナアイス求肥巻き

握り寿司 & 巻き寿司 (一貫)

Nigiri Sushi & Sushi Rolls



本鮪 トロ Fatty Tuna	Toro	サーモン Salmon	Sake	剣先烏賊 Squid	Ika
¥1,500		¥400		¥650	
本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥800		¥800		¥1,000	
黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	おどり Dance	Odori
¥500		¥800		¥1,100	
蛸 Octopus	¥600	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500		
数の子 Herring Roe	¥600	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500		
いくら Salmon Roe	¥700	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300		
雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,500	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900		
鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200		
赤貝 Ark Shell	¥1,000	鰻胡 Cucumber Roll	¥900		
帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥900		
穴子 Conger Eel	¥900	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥400		
鰻 Eel	¥900	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥400		
鰯 Pickled Mackerel	¥500				
小肌 Gizzard Shad	¥700				
玉子焼き Tamago	¥200				

Drink Set ドリンクセット ¥1,800~

A) 灘五郷飲み比べセット

B) 北陸復興支援 能登の酒飲み比べセット

C) 白身・鮪・アナゴに合う 寿司マリアージュセット

寿司ランチ「瑠璃」

お一人様 ¥6,500



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】※今だけ姫箱スイーツ



すい しょう

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



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 一押しの逸品！



一貫極旨 天然本マグロ

※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。

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

※毎週火曜のディナーを除く。
(祝日の場合は翌日)

※中国料理は2名様よりご注文可能です



海老とフカヒレ尽くし

楊貴妃コース

お一人様 ¥8,000  

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆フカヒレ入りしょうゆ風味スープ
- ◆桜えび入り野菜のスパイシー炒め
- ◆点心師おすすめ三点心
- ◆有頭エビチリとエビマヨの二種盛り
- ◆豚肉入りちまき
- ◆フカヒレ入りエビ団子の玉子スープ
- ◆やわらか杏仁豆腐お好きなだけ

新料理長就任特別コース

こうえん

鴻園コース

お一人様 ¥10,000 

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆上海蟹ミソ入りフカヒレスープ
- ◆桜えび入り野菜のスパイシー炒め
- ◆山椒風味のローストダック 蒸しパン添え
- ◆ホタテと白身魚の葱・生姜蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆伊勢海老のチリソース
- ◆蟹肉とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

新料理長就任特別コース

鳳凰コース

お一人様 ¥12,000 

前日まで
要予約

- ◆彩り中国銘々盛り冷菜
- ◆中華風鯛のお刺身
- ◆蜜焼き叉焼の炭火炙り
- ◆フカヒレの姿煮 蟹みそソース
- ◆クリスピー北京ダックロール 蟹爪添え
- ◆鮑のオイスターソース
- ◆黒毛和牛ウチモモと野菜の炒め
- ◆伊勢海老のチリソース 蒸しパン添え
- ◆蟹肉とレタスのチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子



華コース

お一人様 ¥3,800 

平日
限定

- ◆グループ様でお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



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 

土日祝
限定

- ◆グループ様でお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

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



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 ¥15,000  

- 【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



オプション:
シータイガーをオマール海老に
変更 合計 ¥18,000

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
2025. 4.1 - 6.30



4/1～6/30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)



特別な時間を過ごす

啓翁コース

お一人様 ¥8,000  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ロース(70g)に変更 | 合計 ¥9,400 |
| ●黒毛和牛A5ロース(100g)に変更 | 合計 ¥10,700 |
| ●黒毛和牛A5ロース(150g)に変更 | 合計 ¥12,800 |
| ●黒毛和牛A5フィレ(70g)に変更 | 合計 ¥10,500 |
| ●黒毛和牛A5フィレ(100g)に変更 | 合計 ¥12,300 |
| ●黒毛和牛A5フィレ(150g)に変更 | 合計 ¥15,200 |

※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

紅華コース

お一人様 ¥12,000  

- 【前 菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
【魚料理】旬魚の鉄板焼 本日のソース
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛
フィレ肉100gまたは牛ロース肉120g
【食 事】ガーリックライスまたは白御飯・香の物・赤出汁
【デザート】七園デザート・コーヒーまたは紅茶



黒毛和牛を堪能できる

筑紫コース

お一人様 ¥12,000  

- 【前 菜】前菜盛り合せ 鉄板で仕上げる黒筋オムレツ
【サラダ】七園サラダ
【メイン】特選黒毛和牛
フィレ肉80g&牛ロース肉80g (計160g)
【食 事】ガーリックライスまたは白御飯・香の物
赤出汁
【デザート】七園デザート・コーヒーまたは紅茶