

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
 ★黒毛和牛フィレ (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

中華御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定

ごはん
おかわり
1回無料



- ◆蒸し鶏の葱ソース
- ◆蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆二種点心
- ◆白飯・漬物
- ◆エビチリソース・黒酢酢豚

※+ ¥500で白飯を五目炒飯に変更致します

和御膳

お一人様 ¥3,000

平日
限定

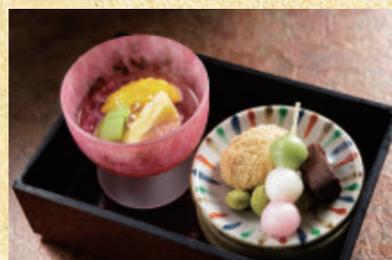
ごはん
おかわり
1回無料



- 【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

※+ ¥1,000で造り&御飯を握り寿司5貫と変更出来ます

「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 洋食デザート



中 コイするマンゴープリン

御膳「姫箱」

お一人様 ¥4,000



5月7日(木)から変わります
 春爛漫寿司ランチ「七園御膳」
 ¥4,000

「北井の海鮮丼」

お一人様 ¥3,500

1日10食
限定



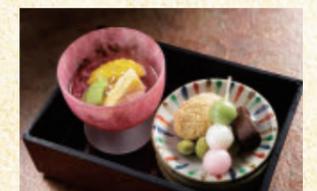
三段御膳「乙姫」

お一人様 ¥5,800

1日20食
限定



- 【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】海鮮ちらし寿司 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】※今だけ！姫箱スイーツ付き！



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。



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

GW期間中（4/29～5/6）鈴蘭・藤コースご予約で
無料で食事を寿司3貫に変更出来ます。
さらに能登ワイン（グラス1杯）サービス。



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

ヒューイット
オリジナルソース プレゼント

キャンペーン期間
2026.4.1 - 6.30



4/1～6/30までの期間中に鯛会席の旅お召し
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）



季節の前菜盛り合わせ



蛤と竹の子の土瓶蒸し



鯛と鮮魚の造り



鯛と豆腐 竹の子酒蒸し



牛ロース石焼



イセエビ具足煮



車海老と山菜の天麩羅



鯛と竹の子の土鍋ご飯



- 【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】スズキの若狭焼き
- 【揚物】ワカサギの天麩羅
- 【食事】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



- 【先付】新じゃがすり流し
- 【椀物】季節の真丈
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【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 銀鯨かけ 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で食事を
寿司3貫に変更致します

【水物】果物3種ゼリーかけ

※画像は＋¥500で寿司3貫



- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】蛤と独活の清水仕立て
- 【造り】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】長芋 竹の子 若芽 鯛の子 木の芽
- 【焼物】金目鯛醤油焼 昆布佃煮 茗荷
- 【合肴】道明寺蒸し 銀鯨かけ 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で食事を
寿司3貫に変更致します

【水物】バニラアイス求肥巻き

春の山海の恵み

会席コース「木蓮」 お一人様 ¥8,000

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

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

1日10食
限定
2日前まで
要予約

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
¥1,600		¥500		¥700	

本鮪 赤身 Lean Tuna	Maguro	鯛 Sea Bream	Tai	車海老 Prawn	Kurumaebi
¥1,000		¥800		¥1,200	

黄肌 鮪 Yellowfin Tuna	Kihadamaguro	平目 Flounder	Hirame	をどり Live Seafood	Odori
¥500		¥800		¥1,300	

蛸 Octopus	¥700	とろ鉄火 Tuna Belly Roll	¥2,500
--------------	------	-------------------------	--------

数の子 Herring Roe	¥700	ネギトロ Minced Tuna Roll	¥2,500
--------------------	------	--------------------------	--------

いくら Salmon Roe	¥1,200	本鮪鉄火 Tuna Roll	¥1,300
-------------------	--------	-------------------	--------

雲丹 Sea Urchin Roe	¥1,600	鉄火 Blue-fin Tuna Roll	¥900
----------------------	--------	--------------------------	------

鮑 Abalone	¥1,500	穴胡 Conger Roll	¥1,200
--------------	--------	-------------------	--------

赤貝 Ark Shell	¥1,200	鰻胡 Cucumber Roll	¥1,200
-----------------	--------	---------------------	--------

帆立 Scallop	¥500	烏賊胡 Squid & Shiso Roll	¥950
---------------	------	---------------------------	------

穴子 Conger Eel	¥1,000	胡瓜/新香/紫蘇 Cucumber/Pickled Radish/Shiso Roll	¥450
------------------	--------	--	------

鰻 Eel	¥1,000	かんぴょう Dried Gourd Roll	¥450
----------	--------	---------------------------	------

鰯 Pickled Mackerel	¥500		
-----------------------	------	--	--

小肌 Gizzard Shad	¥700		
--------------------	------	--	--

玉子焼き Tamago	¥250		
----------------	------	--	--

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 1日10食
限定



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
- 【揚物】※今だけ！季節の天麩羅
- 【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



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 一押しこの逸品！



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 ※毎週火曜日のディナーを除く(4月のみ)

中国料理 ※2名様よりご注文可能です ※毎週火曜日のディナーを除く(4月のみ)

プリフィックスディナー ¥6,500



- 【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜
- 【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ
- 【点 心】 點心師おすすめ3種点心
- 【野 菜】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 八宝菜
 - 野菜の蟹肉あんかけ
- 【海 鮮】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 海老のチリソース
 - 海老のマヨネーズソース
 - 赤魚の葱・生姜蒸し
 - イカの湯引き 特製ソース

- 【肉/豆腐】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
 - 春巻と鶏の唐揚げ
 - 石焼麻婆豆腐
 - 黒酢酢豚
- 【麺 / 飯】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 五目チャーハン
 - 五目焼きそば
 - 海鮮入りおこげ
- 【デザート】 杏仁豆腐またはアニマル饅
 - ※+¥300でアニマル饅+杏仁豆腐に変更致します

プリフィックスランチ ¥4,800 土日祝限定

- 【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜
- 【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ
- 【点 心】 點心師おすすめ3種点心
- 【海 鮮】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 海老チリ・海老マヨ・赤魚の葱・生姜蒸し

- 【肉/豆腐】 ※グループ様1品お選びいただけます
 - 石焼麻婆豆腐・黒酢酢豚
 - ※+¥500で黒毛和牛オイスターソースに変更致します
- 【食 事】 五目炒飯
- 【デザート】 杏仁豆腐またはアニマル饅
 - ※+¥300でアニマル饅+杏仁豆腐に変更致します

※中国料理は2名様よりご注文可能です。

GW期間中(4/29~5/6)コースご予約で大人コース人数同数分アニマル点心サービス。さらに能登ワイン(グラス1杯)サービス。※アニマル点心はお選び出来かねます。

春を寿ぐ

桃華ランチ 一人様 ¥3,800 1日10食限定 土日祝前日まで要予約

- 【前 菜】 彩り中国銘々盛り冷菜
- 【ス ー プ】 蟹入りフカヒレスープ
- 【点 心】 蒸し・揚げ・焼の點心師お勧めプレート5種

オプション +¥800 エビチリソース追加(1名様より)
+¥500 五目チャーハン追加(1名様より)

グループ様でお好きな中国茶をお選び下さい

- 【デザート】 本日のデザート点心と中華菓子
本日の冷たいデザートとフルーツ
グラスデザートとプリュレ

※4/1~5/6までのデザート点心は「毎スイーツ」に変わります。



鴻園コース 一人様 ¥10,000 1日10食限定 前日まで要予約

- ◆彩り中国銘々盛り前菜
- ◆蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆クリスピー北京ダックロールと蟹爪の揚げ物
- ◆鮑の自家製XOソース蒸し
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆イセエビのチリソース
- ◆桜エビとレタス入りチャーハン
- ◆ホタテ・筍・そら豆の塩炒め
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

+¥2,000でスープをフカヒレ姿煮に変更致します



楊貴妃コース 一人様 ¥8,000 1日10食限定 前日まで要予約

- ◆彩り中国銘々盛り前菜
- ◆蟹肉入りフカヒレスープ
- ◆大海老・筍・そら豆の塩炒め
- ◆自家製おすすめ三点心
- ◆クリスピー北京ダックロール
- ◆黒毛和牛ウチモモのオイスターソース炒め
- ◆赤魚のチリソース
- ◆桜エビとレタス入りチャーハン
- ◆本日の冷たいデザートと中華菓子

七園の鉄板焼

ホテルヒューイト甲子園の
総料理長・シェフが選んだ黒毛和牛

極上の肉を堪能する

GW期間中(4/29~5/6) 雅コースご予約で
フィレ・サーロインをそれぞれ50g→70gに増量。
さらに能登ワイン(グラス1杯)サービス。



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 アメリカーナソース
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】デザート
コーヒー又は紅茶

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 ¥18,000

**ヒューイト
オリジナルソース プレゼント**

**キャンペーン期間
2026.4.1 - 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

- 【前菜】前菜3種盛り合わせ
- 【魚料理】黒毛和牛サーロイン(70g)の鉄板焼
- 【サラダ】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】デザート
コーヒーまたは紅茶

- option**
- 黒毛和牛A5サーロイン(70g)に変更 合計 ¥9,400
 - 黒毛和牛A5フィレ(70g)に変更 合計 ¥10,500
 - 黒毛和牛A5サーロイン(100g)に変更 合計 ¥10,700
 - 黒毛和牛A5フィレ(100g)に変更 合計 ¥12,300
 - 黒毛和牛A5サーロイン(150g)に変更 合計 ¥12,800
 - 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】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】デザート・コーヒーまたは紅茶