

2022年 七園のお正月

和食・中国・鉄板焼料理で家族団らん

2021.12.31(金)のディナーより

2022.1.1(土祝)～1.3(月)まで プレミアムクーポンご利用可



日本料理 ランチ・ディナー

「新春会席」コース*

お一人様 ¥8,000

【前菜】黒豆 鯉昆布巻き
イクラ紅白蒲鉾
田作り 栗金団
【椀物】清水仕立て
季節の真丈 祝芽 大根
【造り】本日の鮮魚3種
あしらひ一式
【煮物】蕪 小芋 梅人參
筍 青味
【焼物】鰯西京焼き
松笠慈姑 はじかみ
【揚物】河豚唐揚げ 青唐
塩 レモン
【食事】炊き込み御飯
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 ¥10,000

【前菜】海鼠酢 数の子山葵和え
鯉昆布巻き 黒豆
【椀物】清水仕立て
季節の真丈 祝芽 大根
【造り】本日の鮮魚3種
あしらひ一式
【煮物】鰯大根 汲み湯葉
梅人參 青味 針柚子
【焼物】鰯西京焼 松笠慈姑
はじかみ
【含有】茶碗蒸し
【揚物】海老 鮑の天麩羅
野菜3種 薬味 天出汁
【食事】炊き込み御飯
赤出汁 漬物
【水物】果物盛り合わせ

「宮」コース

お一人様 ¥12,000

【先付】子持ち昆布土佐和え
鮑蒸し煮雲酢掛け
【椀物】清水仕立て
季節の真丈 祝芽 大根
【造り】本日の鮮魚4種
あしらひ一式
【煮物】甘鯛阿蘭陀煮 蕪
梅人參
【焼物】真名鰻西京焼き 黒豆
田作り 紅白鰯
【含有】柚子蓋蒸し
鱈白子鰯掛け
【強肴】和牛陶板焼き
焼き野菜
【食事】鯛赤飯 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 ¥8,000

◆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イス
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 ¥10,000

◆真鯛のお造りチャイニーズ
スタイル入り中華冷菜
◆上海蟹味噌入りフカヒレの
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 ¥12,000

◆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
◆上海蟹味噌入り小籠包
◆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 ¥12,000

【前 菜】正月特製おせちオードブル
【一 品】黒毛和牛のシチュー
【魚料理】活けオマール海老の鉄板焼き
アメリカンソース
【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 ¥15,000

【前 菜】正月特製おせちオードブル
【一 品】活け車海老とフォアグラ料理
【魚料理】蝦夷鮑の鉄板焼き
【サラダ】七園サラダお正月風
【肉料理】黒毛和牛(フィレ 100g)
和牛(サーロイン 100g)
【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

テイクアウトメニュー 予約制

※ご予約は2日前までに必ずお願いいたします



4人前

蟹鍋セット (ボン酢付)

¥15,000

てっちりセット (ボン酢付)

¥15,000



4人前

中国オードブル セット

¥9,000



4人前

ホームパーティ セット

¥10,000

●ローストチキン(1羽)
●ピザ(1枚)
●オードブルセット



4人前

国産牛 ローストビーフ (ソース付)

¥7,000



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) ¥8,000 / ¥10,000 / ¥12,000

中 国 (コース) ¥8,000 / ¥10,000 / ¥12,000

鉄板焼 (コース) ¥12,000 / ¥15,000

お子様セット ¥3,500 (小学生) ¥2,000 (幼児)
洋弁当 / 和弁当

飲み放題メニュー* ¥2,000 / ¥2,500 (90分)
(4名様以上) *緊急事態宣言および蔓延防止による要請で
アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます

A 個室「和」「陽」

B 個室「甲子」「甲風」

C 鉄板焼コーナー

D 個室「楽」「櫨」「東」「蔵」

E 一般テーブル席

ランチ

①11:00～13:00

②11:30～13:30

③13:30～15:30

④14:00～16:00

ディナー

①17:00～21:00
(L.O.20:00)

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
コーンスープ
春巻き
3種点心盛り合わせ

(6個) ¥1,700
(1杯) ¥900
(1本) ¥350
¥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

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

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
※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

※新型コロナウイルス (COVID-19) 感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます

※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます

※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします

七園