

日本料理

季節の鮮魚や野菜を生かした旬彩味な日本料理をご堪能

プレミアムチケットご利用可



五感で味わい、旬を食する 会席コース「木蓮」

お一人様 ¥6,500

★ ランチ
▼ デイナー

- 【先付】 葛豆腐 鰯落とし 梅肉
- 【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 南京 茄子 芋茎 ※7.8月冷鉢・9月温鉢
- 【焼物】 鱈の玉味噌焼き
- 【揚物】 夏野菜の天麩羅
- 【食事】 季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】 果物盛り合わせ



日本一の酒どころ灘五郷の西宮郷より厳選した日本酒3種を飲み比べ。和食とともにどうぞ！

灘五郷飲み比べセット お一人様 ¥1,800

七園のおすすめ吟醸酒

寿司・天婦羅におすすめの日本酒

黒毛和牛におすすめの日本酒

寿司・天婦羅におすすめの日本酒



岩手県二戸市
南部美人 純米大吟醸 山田錦

SAKE COMPETITION 2018
純米大吟醸部門 金賞受賞
JALファーストクラスにも採用実績有り

日本酒度
+1

90ml ¥1,600
180ml ¥3,200



佐賀県鹿島市
鍋島 純米吟醸 山田錦(兵庫産米を100%使用)

2011インターナショナル・ワイン・チャレンジ
(IWC)日本酒部門 チャンピオンサケ受賞
ブランドで世界一の称号を受けました

日本酒度
+1.5

90ml ¥1,300
180ml ¥2,600



新潟県阿賀野市
越後桜 大吟醸 山田錦他

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」
金賞常連酒
地元の方が愛する大吟醸酒

日本酒度
+4

90ml ¥700
180ml ¥1,400

※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、同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。