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

プレミアムチケットご利用可

一番人気のランチコース！

明星（みょうじょう）コース

お一人様 ¥4,500 ランチ

【 前 菜 】淡路島産サクラマスのサラダ仕立て
【 スープ 】淡路産春キャベツのポタージュ
【 メイン 】淡路牛マルシンステーキ(80g)
淡路産焼き野菜3種
【 食 事 】ガーリックライス　赤出汁
【デザート】七園デザート
コーヒーまたは紅茶

おすすめの赤ワイン

G20 OSAKA SUMMIT
2019 WINE

岩の原ワイン 深雪花 赤
IWANOHARA WINE
MIYUKIBANA (RED)

Bottle ボトル　720㎖ ¥5,500
Glass グラス　¥1,300

特別な時間を過ごす

鮑と黒毛和牛のコース

啓翁（けいおう）コース

お一人様 ¥6,500 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
2種のバターソース
黒毛和牛赤身(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

※料金にはサービス料・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。