



NANAen

# 七園の想い

大切にしたいあなたの笑顔、あなたとの時間

生産者の想いを届けるのが料理人の使命、  
だからこそ素材の持ち味を生かして魔法をかける。  
丁寧な仕事は必ず伝わる、妥協はできない。  
今日出会えた奇跡が生まれる場所、  
そんな空間（レストラン）でありたいと願い誕生しました。

◆「西宮七園」とは  
西宮の七つの藩の地名：甲子園・船橋園・甲斐園・  
甲斐園・甲斐園・西楽園・西楽園からなる地名

◆七園のコンセプトメニュー  
五感を刺激する料理と色や香りの7種の魚「エン」  
（料理人のインスピレーションが異なる魚、  
自然界がもたらしてくれている「色」を大切にインス  
ピレーションした料理を表現したい）  
例えば、日本の四季を生かして「春」なら桜や梅の  
「赤」、「夏」なら野菜や果物の新鮮な「緑」、「秋」は  
柿や紅葉の「赤」、冬は鯛や大根、白身魚の「白」の  
イメージで仕上げていく。



“開運！ 鯛七変化！”

## 七 艶

お一人様 ¥5,500 **★ ランチ** **♪ 平日ディナー**

- 【前 菜】真鯛の昆布締めカルパッチョ  
野菜のピクルス コリアンダー風味添え
- 【中 国】鯛の子のふかひれスープ卵白仕立て
- 【和 食】真鯛かまの荒焚き 野菜
- 【中 国】金眼鯛葱生姜蒸し  
季節野菜添え 香り醤油かけ

- 【洋 食】鯛のパートブリック包み焼き  
アメリカーナソース
- 【食 事】真鯛と若芽の釜めし 香の物 赤出汁
- 【甘 味】本日のデザート

※毎週月・火曜日および5/6(木)・5/7(金)は中国料理が定休日のため、  
料理内容が変わります(祝日を除く)

※中国料理定休日は下記のメニューに変わります  
「鯛の子茶碗蒸し」「鯛と海老の天ぷら」

※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。