



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

西宮の七つの園の地名: 甲子園・昭和園・甲風園・甲東園・甲陽園・苔楽園・香櫨園からなる地名

## ◆七園のコンセプトメニュー

五味を刺激する料理と色や香りの7種の艶「エン」(料理人のインスピレーション)が交差する店。  
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」なら桜や苺の「赤」、「夏」なら野菜や果物の新緑な「緑」、「秋」は柿や紅葉の「橙」、冬は蕪や大根、百合根の「白」のイメージで仕上げていく。

## 「七艶」

春色&美と健康を  
意識したコース

☀️ ランチ    🌙 平日ディナー

- 《前 菜》 稚鮎南蛮漬け・三色団子  
笹身梅和え・菜の花ハム巻き  
麩田楽
- 《造 里》 造里二種盛り
- 《ブチスープ》 オマール海老の  
コンソメロワイヤル
- 《煮 物》 じゃが芋と若鶏の艶煮
- 《焼 物》 桜鱒塩麴焼き・酢取大根
- 《メ イ ン》 和牛ロースの小鍋 鍋野菜
- 《食 事》 季節の炊き込み御飯  
赤出汁・香の物
- 《甘 味》 ピンクのアイス

お一人様 ¥5,500