



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・苦楽園・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」

三料理長の艶やかな 初夏の折衷コース

☀️ランチ 🌙平日ディナー

- 《前 菜》 緑のガスパチョ仕立て
鮮魚・夏野菜のサラダ
- 《点 心》 海鮮入り五目翡翠蒸し餃子
- 《魚 料 理》 鱸の蓼味噌焼き はじかみ
- 《メ イ ン》 短角牛のリブロース80g
季節の焼野菜
大葉のジェノベーゼソース
- 《冷 鉢》 玉子豆腐 蓴菜
オクラ餡 旨出汁
- 《食 事》 海鮮と色々野菜の
翡翠冷やし麺
- 《デザート》 本日のスイーツ

お一人様 ¥5,500