



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・香榎園からなる地名

◆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

お一人様 ¥5,500

☀️ ランチ 🌙 平日ディナー

- 【前菜】アオリイカと春野菜のジェノベーゼ
蛸烏賊の沖漬けとハーブを添えて
- 【和食】造里3種盛り
- 【中国】蟹肉入りフカヒレスープ醤油風味
- 【和食】山菜と豆腐の揚げ出し 卸し餡
- 【メイン】短角牛のリブローズ(70g) 焼き野菜3種
- 【食事】蟹肉入り蓮の葉包みおこわ
- 【甘味】七園デザート