

七園の入学・卒業お祝いプラン

2020年3月1日（日）～4月12日（日）

予約制



お子様の新たな成長とご健康を祝う一日を七園で

◆日本料理プラン ¥6,000 / ¥8,000

◆中国料理プラン ¥6,000 / ¥8,000

◆鉄板焼きプラン ¥8,000 / ¥10,000

◆お子様プレート ¥3,000 (ジュース付) ※料金はすべて税別

プラン3大特典

①乾杯用のお飲み物をサービス。(シャンパン・ビール・ジュースより)

②個室を無料でご用意致します。(満室の場合はご容赦願います)

③ご同伴の大人3名様以上のご利用で「お子様プレート」1名様無料。

さらに、プレミアムチケットがご利用頂けます。※3月31日迄有効

◆お料理をお選び下さい。

※メニュー例

日本料理 ¥6,000

先付 帆立と甘海老の震和え 長芋
 椀物 清水仕立て 季節の真丈
 造り 季節の鮮魚3種盛り合せ
 煮物 若竹煮 麩 木の芽
 焼物 鰯路味噌焼き 出汁巻き玉子 初神
 揚物 山菜天婦羅と白魚揚げ 天出汁
 食事 季節の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
 水物 果物またはアイスクリーム
 ※メニュー例は3月分です。
 (4月以降は食材が替わります。)

中国料理 ¥6,000

焼物入り4種冷菜盛り合せ
 蟹入りフカヒレスープ
 春巻きと鶏のから揚げ
 下記の料理よりグループ様で3品お選び下さい。
 海鮮2種のあっさり塩味炒め・鳥賊と帆立貝の湯
 引き香り醤油かけ・海老のマヨネーズソース・
 海老のチリソース・中国野菜の蟹身の餡かけ・
 中国野菜のクリームソース煮・牛肉とピーマンの
 細切り炒め・牛肉のオイスターソース炒め・
 酢豚・麻婆豆腐・点心師おすすめ三種点心盛り合せ
 五目炒飯
 本日のデザート

鉄板焼 ¥8,000

洋風前菜
 本日の1品
 七園サラダ
 黒毛和牛サーロインと赤身肉(合計150g)
 ごだわり焼き野菜5種
 白御飯又はガーリックライス
 赤出汁
 デザート
 コーヒーまたは紅茶
 ※メニュー例は3月分です。
 (4月以降は食材が替わります。)



※写真はイメージ

◆お部屋をお選び下さい。



洋個室 3名～8名様



円卓個室 3名～10名様



和個室 3名～10名様



鉄板焼き 個室 3名～6名様



お子様プレート (イメージ)

着付・写真のご予約/お問い合わせ

マロン美容室 TEL 0798-43-0178 いぬづゝか写真室 TEL 0120-46-8822
 ※月曜日定休日 ※火曜日定休日



※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。写真はすべてイメージです。お米は特に表記が無い限り、国産米を使用しております。

ご利用時間

●ランチ

平日/11:30～15:30(ラストオーダー14:30)

土日祝/11:00～15:30(ラストオーダー14:30)

土日祝は二部制 (一部11:00～13:00 二部13:30～15:00) のご案内です。

●ディナー

平日/18:00～22:00(ラストオーダー21:00)

甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン(中止の場合は18:00)

土/17:00～22:00(ラストオーダー21:00)

日祝17:00～21:00/(ラストオーダー20:00)

翌日が休日の場合は17:00～22:00(21:00ラストオーダー)



《七園》ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150

<http://www.hotel-hewitt.com/>

HPからレストランのご予約ができます。

ホテルヒューイット甲子園

検索