

# 七園の入学・卒業お祝いプラン

2019年3月1日(金)～4月10日(水)

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) ※料金はすべて税込

## 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 浅瀬と露の酢味噌和え 若芽  
 椀物 清水仕立て 季節の真丈 菜の花  
 造り 季節の鮮魚3種盛り合せ  
 煮物 海老芋 小蛸 南瓜 麩 青味  
 焼物 鱈路味噌焼き 磯部玉子 はじかみ  
 揚物 筍と山菜の天婦羅 菜味 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・烏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・中国野菜の蟹身の館かけ・  
 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(50g)と赤身肉(50g)  
 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。ホテルビューイット甲子園

検索