

七園の入学・卒業お祝いプラン

2024年2月11日（日）～4月30日（火）

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 ¥6,500 / ¥8,500

◆中国料理プラン ¥6,500 / ¥8,500

◆鉄板焼きプラン ¥6,500 / ¥10,500

◆お子様プレート ¥3,000 (ジュース付) ※料金はすべて税込
三大特典

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、お支払いは「プレミアムチケット」がご利用頂けます。

※2024年3月ご利用迄有効・4月は新しく販売しましたプレミアムチケットのみの有効となります

◆お料理をお選び下さい。

※メニュー例

日本料理	¥6,500 (通常)
先付	葛豆腐 美味ジュレ
椀物	季節の真丈 大根
造り	季節の鮮魚3種盛り合せ
煮物	長芋 筍 信田巻き 人参
焼物	鯖西京焼き 昆布佃煮
揚げ物	ワカサギと野菜の天婦羅 天出汁
食事	季節の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
水物	果物盛り合わせ
※メニュー例は3月迄です。 (4月以降は食材が替わります。)	

中国料理	¥6,500 (通常)
彩り中国銘々盛冷菜	
フカヒレ入り蒸しスープ広東スタイル	
クリスピー北京ダックロール	
點心師おすすめ3種点心	
広東白菜のスープ炒め蟹身と卵白ソース	
有頭海老のトーチソース	
海鮮入りおこげ	
本日の冷たいデザートと温かいデザート (4月以降は内容が変わります)	

鉄板焼き	¥6,500 (通常)
前菜3種盛り合わせ	
蝦夷鮑の鉄板焼 茸のクリームソース	
黒毛和牛赤身肉 (70g)	
七園サラダ	
白御飯また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	
【オプション】	
黒毛和牛A5サーロイン (100g) に変更¥8,600	
黒毛和牛A5フィレ (100g) に変更¥9,600	



※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 いぬづゝ写真室 TEL 0120-46-8822
※月曜日定休日 ※不定休日



こちらの二次元コードからもご予約出来ます。



※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。

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

ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

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

www.hotel-hewitt.com

ランチ

平日 11:30～15:30 (14:30L.O.)
土・日・祝日 11:00～15:30 (14:30L.O.)

ディナー

平日 18:00～21:00 (20:00L.O.)
土・日・祝日 17:00～21:00 (20:00L.O.)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです
※仕入れ状況によりメニュー内容の一部変更する場合がございます

※新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます
※週単位で開催状況をホテルホームページでご案内いたします

