

好評に付き
臨時販売!

買ってお得!使ってお得なプレミアムクーポン プレミアムクーポン専用コース登場!

レストランをお得にご利用いただけるホテルヒューイット甲子園1周年記念プレミアムクーポン

ホテルヒューイット甲子園1周年記念プレミアムクーポンを100 セット限定でご用意いたしました。ぜひお早めにお求めください。

ホテルヒューイット甲子園1周年記念プレミアムクーポン

通常価格¥30,000 → **¥20,000**
100セット限定!

販売期間 / 100セット無くなり次第終了致します。

販売場所 / オールデーダイニング ポモドーロ、レストラン 七園、ルパード、樽
ご利用可能期間 / 2018年8月16日(木)~2019年3月31日(日)

※1/1~1/3は、ご利用除外日とさせていただきます。

※ご購入は、現金又はクレジットカードのみの支払いとさせていただきます。

※完売次第終了致します。

プレミアムチケット限定 鍋会席コース

Japanese Food director

山下 匡次



旬の会席を知り尽くした板長だから出来る、特別なコースをご用意致しました。
ご利用頂けるのは「プレミアムチケット」でお支払い出来るお客様に限られています。
特別な時間を大切な方と過ごし、スマートなお支払いでご体験下さい。

松葉蟹コース



- 前菜 本日のおすすめ盛り合せ
- 造り 本日の鮮魚と松葉蟹の氷 ω
- 煮物 蕪蒸し 蟹餡かけ
- 焼物 松葉蟹の炭火焼き
- 鍋 蟹ちり又は蟹すき 鍋野菜
- 食事 蟹雑炊 香の物
- 水物 果物盛り合せ

てっちりコース

- 前菜 本日のおすすめ盛り合せ
- 造り てっさ 鉄皮盛り合せ
- 焼物 白子焼き 河豚ぶつ切りの炭火焼き
- 鍋 てっちり 鍋野菜

食事 河豚雑炊 香の物

水物 果物盛り合せ

※おすすめの吟醸酒もございます(別料金)



Activity History

山下 匡次の経歴

1971年生まれ 出身地 兵庫県

守口プリンスホテル入社 ゴールドコーストロイヤルパインズホテル セントレジスホテル宴会和食料理長 ケンゾーエステイトでワインと出会い、日本料理とのマリアージュの取り組みを経てホテルヒューイット甲子園 七園統括料理長
現在に至る

プレミアムチケット限定コース

鍋会席コース (松葉蟹またはてっちり) お一人様 **¥15,000**

2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)迄

除外日: 2018年12/31・2019年1/1~1/3・1/26・2/14(ディナー)

3日前までの完全予約制(ディナー)

※使用するお米は特別な記載が無い限り、国産米を使用。

ご予約・お問い合わせは

レストラン七園まで

TEL **0798-45-3150**

ディナー

【平日】18:00~22:00(21:00L.O.)

【土】17:00~22:00(21:00L.O.)

【日・祝】17:00~21:00(20:00L.O.)

※翌日が休日の場合は17:00~22:00(21:00L.O.)

<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

※料金にはサービス料・消費税が含まれています。(一部商品除く) ※旬の食材を使用しておりますので、都合により内容の一部変更させていただく場合がございます。

※飲酒運転禁止にご協力ください。お車でお越しのお客様は飲酒をご遠慮ください。※ホテル内(一部を除く)は禁煙でございます。