

プレミアムチケット限定 七園 三周年謝恩 松茸会席コース

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。

松茸会席コース	
前菜	秋の白和えと昆布メの博多
吸物	蛤と松茸の土瓶蒸し 三つ葉 酢立
造り	本日の鮮魚4種
煮物	穴子と大根のとろろ蒸し 柚子味噌茸餃
焼物	鰯西京焼き 栗甘露煮 茄子田楽 初神
蒸物	鱧と松茸の茶碗蒸し
強肴	黒毛和牛のすき焼き風小鍋
食事	鯖小袖寿司 赤出汁
水物	果物盛り合せ

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

松茸会席コース

お一人様 ¥15,000

2020年10月1日(木)～11月30日(月)迄

前日までの完全予約制(ディナー)

ご利用条件 プレミアムチケットでお支払いのみ有効

※画像はイメージ



※料金はすべて消費税、サービス料が含まれております。使用するお米は国産米です。



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

検索

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 18:00～22:00 (21:00L.O.)
土 17:00～22:00 (21:00L.O.)
日・祝日 17:00～21:00 (20:00L.O.)

*翌日が休日の場合は17:00～22:00 (21:00L.O.)

*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)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます ※画像はすべてイメージです