

大切なおもてなしを七園で

ご接待プラン

1名様 ¥12,000 (税サ込み)

¥15,000/ ¥17,000もご用意致します

大切な方へのおもてなしやご接待のご利用
におすすめの専用プランです。ご希望のお料理や
シーンにあわせて心に残るひと時をお手伝い致します。

除外日：12/22～12/25・12/31～1/3

お料理：日本料理・中国料理・鉄板焼・寿司会席
※2名様より承ります。

※ご予約は3日前迄とさせていただきます。

※他の割引・特典との併用は出来かねます。

ご利用特典	すべて120分飲み放題
<ul style="list-style-type: none"> ◆個室使用の場合、個室料無料 ◆お飲み物はフリードリンク (120分) ◆喫煙ご希望の場合、ご対応致します。※個室のみ ◆お土産を事前のご用意。※ご要望にて承ります。 ◆食後のBARの手配。※ご要望にて (事前予約で10%OFF) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ビール・サワー・ハイボール・焼酎 日本酒・ワイン・紹興酒・オレンジ ウーロン茶 ◆プラス¥500でスパークリングワイン ◆プラス¥500で30分延長



ご希望のお席をお決め下さい。



鉄板焼き 個室 2名～6名様



日本料理 和室 2名～10名様



中国料理 個室 2名～8名様

寿司 カウンター 2名～8名様

ご希望の料理コースをお選び下さい。



鉄板焼きコース



日本料理コース



中国料理コース



寿司会席コース

※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)

●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)

ご予約・お問い合わせ：0798-45-3150 レストラン七園

MENU

※12・1月の代表的な内容(¥12,000プラン)



鉄板焼きコース

- ◆佐賀牛赤身の低温コンフィと帆立貝柱のタルタル
- ◆佐賀牛のリブロースのしゃぶしゃぶ仕立てに牛コンソメスープを掛けて
- ◆お口直しのグラニテ
- ◆七園サラダ
- ◆佐賀牛フィレ (40g) とサーロイン (40g) 季節の野菜の朴葉焼き
- 白御飯・赤出汁または牛しぐれ煮の出汁茶漬け
- 七園デザートとコーヒーまたは紅茶

オプション

赤身肉	10g Up	・・・	¥400 Up
	50g Up	・・・	¥2,000 Up
フィレ肉	10g Up	・・・	¥800 Up
	50g Up	・・・	¥4,000 Up
サーロイン	10g Up	・・・	¥800 Up
	50g Up	・・・	¥4,000 Up



日本料理コース

- 先付：季節の葛豆腐
- 椀物：土瓶蒸し
- 造り：季節の鮮魚3種盛り合せ
- 煮物：蒸し鮑と蕪
- 焼物：鴨コース山椒焼
- 合肴：河豚白子茶碗蒸し 銀鮎掛け
- 強肴：小鍋 てっちり
- 食事：炊き込み御飯・赤出汁・香の物
- 水物：季節のアイスクリームまたは果物

オプション

焼しゃぶ肉巻き寿司	・・・	¥2,500
牛タン厚切り天婦羅	・・・	¥1,500
牛カツ	・・・	¥1,800
牛肉握り盛り合せ10貫	・・・	¥3,500



中国料理コース

- 焼物入り五種冷菜の盛り合わせ
- 気仙沼産尾びれの煮込み上海蟹味噌ソース
- 北京ダック
- 牛類肉のシチューチャイニーズスタイルとイセエビのスパイシー炒め
- 蟹とレタスの炒飯
- 本日のデザート

オプション

フカヒレ姿煮	・・・	¥15,000
	(ハーフ)	¥8,000
アズキハタの姿蒸し	・・・	¥2,000～
	(100g)	
牛肉のオイスター炒め	・・・	¥2,500
海鮮あんかけ焼きそば	・・・	¥2,000



寿司会席コース

- 先付：季節の5種盛り合せ
- 造り：季節の鮮魚3種盛り合せ
- 天婦羅：海老 鱈 野菜5種
- 寿司：白身魚 トロ 赤身 車海老 鮮魚 烏賊 雲丹 牛肉 玉子 イクラ 穴子 鉄火巻き ※内容を一部変更する場合がございます。
- 留挽：赤出汁
- 甘味：デザート盛り合せ

オプション

フォアグラソテー	・・・	¥2,300
黒毛和牛の鉄板焼		
赤身100g	・・・	¥4,000
コース100g	・・・	¥8,000
フィレ100g	・・・	¥8,000
天婦羅盛り合せ	・・・	¥2,500～



【おみやげ】 生食パン「極(きわみ)」

ポモド一口の生食パンはそのまま召し上がるのが最高に美味しいこだわりを持った食パンです。
 こだわり① 国産の小麦粉を使用。
 こだわり② 卵を使用せず、ジャージークリームと蜂蜜を使用する事でまろやかな甘さを実現。
 こだわり③ 耳までおいしくなるようじっくり焼き上げています。
 ※数量は要相談とさせていただきます。

¥800 (1本2斤)



硬球(こうきゅう)マドレーヌ
 硬球の形をしたマドレーヌ。甲子園球場の隣のホテルならではのユニークなお菓子です。
 ご希望の個数でもご用意いただけます。

¥930 (6個入り)

プレーン・抹茶・レモン



白球最中 (はっきゅう もなか)
 高校野球発祥の地、大阪府豊中市の老舗和菓子屋「富貴屋」の銘菓。パリパリの生地に包んでいただく餡には、十勝大納言をじっくりと炊き上げた粒あんと柚子のはいった爽やかな味の2種類がございます。

ゆず・粒あん ¥160 (1個) ¥1,110 (6個) ¥1,665 (9個) ¥2,220 (12個)