

1日1組限定

七園料理長の特別コース

Japanese Food director

澤田 和彦

松茸特別会席コース

MENU

前菜 いか栗 銀杏 カボス釜焼き松茸お浸し
 椀物 土瓶蒸し 鱧 海老 松茸 銀杏 人参
 造里 本鮪 鯛昆布 平目 鳥賊 あしらい
 煮物 蕪蒸し 茸入り松茸餡 山葵
 焼物 松茸炭火焼き 許橋 ポン酢
 強肴 和牛コースと松茸のすき焼き小鍋
 揚物 松茸天婦羅 塩 レモン 天出汁
 食事 松茸炊込み土鍋ご飯 赤出汁 香の物
 水物 果物盛り合わせ
 ご予約特典 (先着30名様まで)
 乾杯 ヒューイットビール (330ml)
 食中酒 松茸酒 (一合)



※予約特典 30名様先着で「松茸酒 (一合)」付き
 さらに乾杯は「ヒューイットビール」で!

松茸特別会席コース お一人様 ¥15,000

2022年10月20日 (木) ~11月30日 (水)迄

前日までの完全予約制 (ディナー)

プレミアムチケットでお支払い可

※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。

七園

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 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を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
 ※緊急事態宣言や兵庫県要請によりアルコール提供時間が変更になる場合がございます