



## CHEF'S SPECIAL

シェフズスペシャル



To Order,  
Dial Room Service

ルーム  
サービスにて  
ご注文  
ください

シェフ高橋が率いるルームサービスチームは季節感とトレンドを進化させた特別メニューをご用意いたします。厳選された食材の多くはヒルトンが選び抜いた農場やサプライヤーから新鮮な状態で届けられ、皆様のプレートへとお届けいたします。こちらのスペシャルメニューをどうぞお楽しみください。

Specially curated by Chef Teruhiko and his team, our special chef's menu brings to you the best of the season in the comfort of your room. We hope you will enjoy our treats. With culinary regards

### **Appetizer**

¥2,800

**Marinated horse mackerel with grated cucumber, sweet summer orange, fennel salad**

鱈のマリネ胡瓜のおろし和え、甘夏とフェネルのサラダ

### **Main**

¥3,800

**Braised red wine pork, grilled rape blossom, abalone mushroom, young corn, basil mashed potato, fried burdock**

ポークの赤ワイン煮込み、菜の花、あわび茸、ヤングコーンのグリル、バジルマッシュポテト、ゴボウのフライ

### **Pasta**

¥3,100

**Whitebait, wasabi pickled in soy sauce, fried tofu, green onion, Japanese style spaghetti**

しらす、生わさびの醤油漬け、油揚げ、長ネギの和風スパゲティー

### **Dessert**

¥1,200

**Taste of our Afternoon tea from Marble Lounge**

マーブルラウンジのアフタヌーンティーセット

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望がある場合は、ご注文の際にお知らせください。表示料金には税金、サービス料(15%)が含まれます。