Festive Brunch

¥11,000

THE FESTIVE MARKET TABLE　フェスティブマーケットテーブル

Discover a curated selection of seasonal delights at our buffet counter.

ビュッフェカウンターに並ぶ季節の味覚をお好みに合わせてご堪能ください

Seasonal leaves & garden greens	旬の葉野菜とガーデングリーン
Fire-kissed vegetables	直火で香ばしく焼き上げた野菜
Smoked & cured seafood	シーフード
Artisan charcuterie	シャルキュトリー
Artisan breads	ホームメイドブレッド
Cocktail shrimp - cherry tomatoes, horseraddish	カクテルシュリンプ チェリートマト ホースラディッシュ
Salmon poke - sesame, avocado, sriracha	サーモンポキ ゴマ アボカド シラチャ
Sea bream ceviche - passion fruit, chili, coriander	鯛のセヴィーチェ パッションフルーツ チリ コリアンダー
House granola	自家製グラノーラ

SIGNATURE EGG BENEDICTS　エッグ ベネディクト

House smoked bacon, crab, spinach
Toasted muffins and classic Hollandaise

スモークベーコン、蟹、ほうれん草のソテー
トーストマフィン、オランデーズソース

FESTIVE MAIN　メインディッシュ

Choose one dish of your choice.

お好みで1品お選びください

Grass-fed Angus beef wellington
Beef tenderloin, mushroom, spinach, truffle potato purée, Madeira jus

アンガスビーフ ウェリントン
牛フィレ肉、マッシュルーム、ほうれん草、トリュフポテトピューレ、マデイラソース

Sakura wood roasted chicken
Lemon, mustard and thyme, bone marrow roasted potatoes
Seasonal vegetables, chicken giblet gravy

桜の薪のローストチキン
レモン、マスタード、タイム、ボーンマローローストポテト
季節の野菜、チキンギブレットグレービー

Fire-grilled salmon
Smoked roasted turnip purée, harissa and kelp butter, aromatic herbs

直火焼きサーモン
カブのピューレ、ハリッサ昆布バター、ハーブサラダ

Festive porchetta
Slow-roasted pork belly and loin, preserved lemon, roasted baby potatoes
Fig marmalade and Modena balsamic

ポークポルケッタ
ポークロースト、レモンコンフィ、ローストミニポテト
イチジクマーマレード、モデナ産バルサミコ

Ⓥ Pasta - Aglio olio
Semi dried tomatoes, basil, stracciatella

パスタ アーリオオーリオ Ⓥ
セミドライトマト、バジル、ストラッチャテッラ

Upgrade Selection　アップグレードセレクション

Regional A3 Wagyu sirloin 200g **+¥7,800**
Woodfire grilled, roasted baby potatoes
Seasonal vegetables, green-pepper corn jus

産地限定 A3 和牛サーロイン 200g
ローストベビーポテト、季節野菜、グリーンペッパーコーンのジュ

Regional A5 Wagyu tenderloin 100g **+¥10,200**
Woodfire grilled, roasted baby potatoes
Seasonal vegetables, green-pepper corn jus

産地限定 A5 和牛テンダーロイン 100g
ローストベビーポテト、季節野菜、グリーンペッパーコーンのジュ

DESSERT　デザート

Choose one dish of your choice.

お好みで1品お選びください

Rosée de Noël
Cream cheese yuzu flavored infused mousse, mix berry compote
Royal red glaze, crème Chantilly, dark sponge, sable biscuit and raspberry sorbet

ロゼ ド ノエル
ユズ風味のクリームチーズムース、ミックスベリーのコンポート、
ロイヤルレッドのグレーズ、シャンティイクリーム、ダークスポンジ、サブレ、ラズベリーソルベ

Ambre d'Hiver
Mandarin and vanilla entremet, chocolate ganache, caramel sauce, chestnut candied
vanilla crumble, chestnut ice cream, cocoa nibs, fresh orange wedge

アンブレ ディヴェール
マンダリンとバニラのエントレメ、チョコレートガナッシュ、キャラメルソース、栗の砂糖漬け
バニラクランブル、栗のアイスクリーム、カカオニブ、フレッシュオレンジのくし切り

All set menus include coffee or tea
Speciality coffee（Café au lait, Café latte, Cappuccino) +200 yen

全てのセットメニューにコーヒー又は紅茶が含まれます
＋200円　スペシャリティコーヒー（カフェオレ, カフェラテ, カプチーノ）

At Hilton Tokyo, we are committed to serving only 100% cage-free eggs.
ヒルトン東京ではすべてのお料理に100%ケージフリーエッグを使用しています。

Ⓥ : Vegetarian / ベジタリアン

All prices are inclusive of tax and service charge 13%. / 表示料金には税金・サービス料 13% が含まれます。
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements. / アレルギーや食事制限などにつきましては、 ご注文の際にお申しつけください。