

Wedding Menu

星 -Hoshi-

パテ・ド・カンパーニュ 菜園風 粒マスタードのピクルス

西洋葱とポテトのスープ ベーコンの薫香

鱈のソテー サフランバターソース ブロッコリー

パイナップルソルベ 生姜のソース

オーストラリア産牛サーロインステーキ 南瓜のピューレと茸のロースト 赤ワインソースで

ココナッツとパッションフルーツのムース 南国の香り



¥18,645(税・サービス料込)

hiltontokyo.jp | tokyo.hilton.com

〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-6-2

6-6-2 Nishi-Shinjuku | Shinjuku-ku | Tokyo 160 0023 | Japan

T: +81 (0)3 3344 5111 | F: +81 (0)3 3340 4403 | E:tokyo@hilton.com

Wedding Menu

月 -Tsuki-

北海道産ホタテ貝のサラダ仕立て フェンネルとオレンジを添えて

色鮮やかな紫芋のスープ 胡麻のチュイール

真鯛のバターロースト 爽やかなハーブの香りと茗荷のサラダを添えて

ライチソルベ ルビーグレープフルーツのソース

牛頬肉の煮込み サツマイモのピューレ 人参とアスパラガス

チョコレートガナッシュケーキ 甘酸っぱいベリーとカシスのソルベ



¥18,645 (税金・サービス料込)

hiltontokyo.jp | tokyo.hilton.com

〒160-0023 東京都 新宿区 西新宿6-6-2

6-6-2 Nishi-Shinjuku | Shinjuku-ku | Tokyo 160 0023 | Japan

T: +81 (0)3 3344 5111 | F: +81 (0)3 3340 4403 | E:tokyo@hilton.com

Wedding Menu

空 -Sora-

ハマチのタルタル 梅と塩麹のアクセント キャビアを添えて

焦がし玉ねぎのヴルーテ 味噌のパウダー ライスパフを浮かべて

北海道産ホタテ貝のソテー 鱈のキャビア 海苔バターソース

洋梨のソルベ

国産牛サーロインステーキ

クラシックなポテトミルフィーユとともに

山椒風味の赤ワインソース

抹茶オペラケーキ ベルガモットのジュレ 抹茶ソース



¥21,131 (税金・サービス料込)

hiltontokyo.jp | tokyo.hilton.com

〒160-0023 東京都 新宿区 西新宿6-6-2

6-6-2 Nishi-Shinjuku | Shinjuku-ku | Tokyo 160 0023 | Japan

T: +81 (0)3 3344 5111 | F: +81 (0)3 3340 4403 | E:tokyo@hilton.com

Wedding Menu

風 -Kaze-

フォアグラムース 桃のコンポート ラズベリーとマンゴーの香り

クラシックなコンソメスープ チキンムースとシャントレルを浮かべて

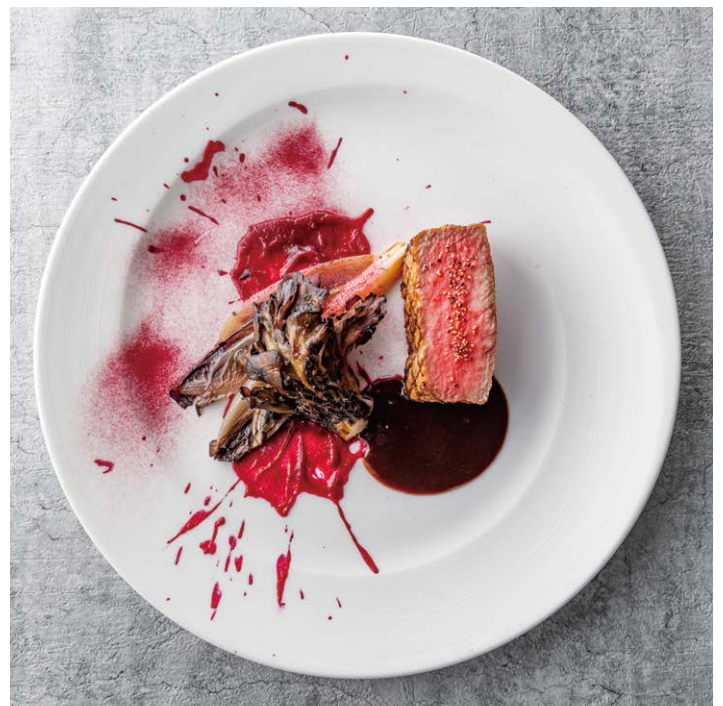
グリルツナのたたき オリーブタプナードとスパイスデュカのアクセント

マンゴーバジルソルベ

和牛サーロイングリル

エンダイブ 舞茸 ビーツのとりあわせ 芳醇なボルドレーズソースで

苺のタルト ほうじ茶のメレンゲ



¥24,239 (税金・サービス料込)

hiltontokyo.jp | tokyo.hilton.com

〒160-0023 東京都 新宿区 西新宿6-6-2

6-6-2 Nishi-Shinjuku | Shinjuku-ku | Tokyo 160 0023 | Japan

T: +81 (0)3 3344 5111 | F: +81 (0)3 3340 4403 | E:tokyo@hilton.com