

HILTON OSAKA DINING

AUTUMN — vol.15

天下の台所、
極上素材の楽しみ方

#DINEAROUND



Variety of Autumn Delicacy

天下の台所と称される大阪。その中でも厳選した旬の食材が集まるヒルトン大阪で、食欲だけでなく、五感を満たす食体験を。



素材から極上の料理へ

素材を吟味し、シェフの技術と感性から生み出されるクリエイティブな料理は、供された瞬間から心が華やぎます。

#DINEAROUND

食の饗宴 極上素材が織りなす



フォルク キッチン

Folk Kitchen

Autumn Smoked Buffet

食欲を刺激する燻製ビュッフェ

ランチ、ディナーともに、昨年好評だった燻製料理が並ぶビュッフェを開催。ローストビーフやポーク、サーモンなど、気になるメニューを心ゆくまで堪能ください。食欲をそそる独特な薫香もお楽しみに。

9/23 -

ランチビュッフェ

Lunch Buffet

Weekday ¥6,200 Weekend ¥6,900

ディナービュッフェ

Dinner Buffet ¥6,900



セントラム

CENTRUM

Autumn Photogenic Plate

滋味豊かな秋の味覚が 華麗なプレートに

きのこや根菜、ぶどうなど、秋の味覚をフィリップ総料理長が驚きと遊び心を盛り込んだ一皿に仕上げます。ランチタイムのアフタヌーンティー付きグリルランチでは旬を迎える栗などの秋スイーツが味わえます。

ディナーメニュー

Dinner ¥10,800〜

9/17 -

フレンチスタイル・オータム

アフタヌーンティー付きグリルランチ

Afternoon Tea Grill Lunch ¥7,000

マイブレイス

MYPLACE

Seasonal Cocktail

味わい深い「季の美」を 使ったカクテル

和のテイストを堪能できるライススピリッツ「季の美 京都ドライジン」を使ったカクテル。1日の締めめに味わいたい一杯です。

スペシャルカクテル ゆずるは 羽弦

Seasonal Cocktail Yuzuruha ¥2,500





てん か
傳火

Teppanyaki Seasonal Course

旬の食材をセンス光る鉄板焼に

濃厚な味わいの名残鱧に海老とポルチーニ茸と合わせて洋風の土瓶蒸しに。野菜の朴葉味噌焼きなど、旬の恵みとジューシーな和牛を存分に味わえるコース。調理中の爆ぜる音や香ばしい匂いに期待が高まります。

鉄板焼コース Teppanyaki Course Menu

Lunch ¥8,500～ Dinner ¥18,500～



かわ うめ
川梅

Autumn Specialties

川梅でいただく秋の吹き寄せ

秋に旬を迎える食材を盛り合わせ、風情ある吹き寄せでご提供。香り豊かな松茸と鰻と豆腐の土瓶蒸しなど、趣ある日本の美意識を感じられます。

懐石 Kaiseki

Lunch ¥7,500～ Dinner ¥16,800～

鯨コース Sushi

Lunch ¥7,500～ Dinner ¥20,800～

GENERAL INFORMATION



かわ うめ
川梅 懐石・鯨
KawaUme Japanese
Cuisine & Sushi
Lunch 11:30-14:00
Dinner 17:30-21:00

CENTRUM
GRILL & WINE

セントラム グリル&ワイン
CENTRUM Grill & Wine
Lunch 11:30-14:00
Dinner 17:30-21:00



てん か
傳火 鉄板焼
TENKA Teppanyaki
Lunch 11:30-14:00
Dinner 17:30-21:00

Folk
Kitchen

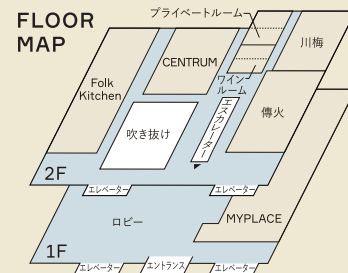
Folk Kitchen
オールデイダイニング
Folk Kitchen
All Day Dining
Lunch 11:30-14:00
Afternoon 15:00-16:30
Dinner 17:30-21:00



MYPLACE
CAFE & BAR

マイブレイス カフェ&バー
MYPLACE Cafe & Bar
Sun-Thu 9:00-24:00
Fri, Sat 9:00-24:30

最新の営業内容はホームページをご確認ください



※繁忙期など時期により営業時間を変更する場合がございます。メニュー内容は変更する場合がございます。※記載料金は消費税・サービス料を含むお一人様料金です。

Please note that opening hours, prices, menu and promotion may be subject to change without notice. Prices are inclusive of taxes and service charge.

写真はイメージです。
Images are for illustrative purposes only.

Hilton
Dining+

ヒルトン大阪をもっと楽しむための、さまざまなご優待をご用意しました。

会員募集中

対象レストラン利用 **25% オフ** (除外日なし)

CENTRUM・川梅・傳火・Folk Kitchen・MYPLACE

▼ hpcj.jp/diningplus

TEL: 06-6347-8336 (直通)

MAIL: OSAHI_DineAround@hilton.com

入会金: 無料 年会費: 45,000円 (税込)
家族会員: 10,000円 (税込)



+ **8つの特典券** が付いてきます。

- モエ・エ・シャンドン(シャンパン)1本無料
 - お誕生日祝い など
- 詳細はウェブサイトをご覧ください。

+ ヒルトン・プレミアムクラブ・ジャパン
【HPCJ】の特典付き

天下の台所、美食素材が集まるヒルトン大阪



旬の極上素材の美味しさを引き出す技

素材によって、包丁の入れ方や焼いたり蒸したりといった調理法は変わります。それはすべてベストな状態で美味しい料理を楽しんでもらうため。グリルや鉄板焼、懐石・鮨など各レストランで、それぞれの調理法から生まれた秋の極上料理と出会ってください。



HILTON SWEETS

AUTUMN — vol.15



NEW! スイーツビュッフェ ～黒猫と魔法使いのキッチン～



魔法使いのキッチンをイメージしたスイーツビュッフェを開催いたします。怪しい雰囲気
のキッチンでは、ちょっと不思議なスイーツが作られています。使い魔である黒猫が皆様
を、ファンタジースイーツの世界に導きます。

Folk
Kitchen

スイーツビュッフェ
Sweets Buffet
9/16 - 12/25

Weekday ¥5,600
土・日・祝 ¥6,200

NEW! アフタヌーンティーセット

黒猫や魔法使いを彷彿させるスイーツを
セットした箱形アフタヌーンティーセット。
お好きなコーヒー・紅茶と共にごどうぞ。



MYPLACE
CAFE & BAR

アフタヌーンティーセット
～黒猫と魔法使いのキッチン～
Afternoon Tea Box 9/16 - 12/25
¥5,500 数量限定・2時間制



ヒルトン大阪ダイニングで働くあの人に聞く

Spotlight HILTON OSAKA STORY #2



美食とワインの
極上ペアリング

CENTRUM
ソムリエ

にしだ ひろき
西田 弘樹

勤務歴25年で、ソムリエ歴17年。
JSA認定シニアソムリエ。

両方を引き立てるセレクトがこだわり

CENTRUMには約200種類ものワインがあります。
その中からお客様の好みをおうかがいし、フィリップ
総料理長の料理がより美味しくなるワインにこだわ
ってセレクトしています。

秋の料理に合わせるなら

味覚の秋ですし、香り豊かな「ピノ・ノワール」です。
また、大阪のワイナリーをはじめ、日本のワインに
も注目です。日本人ならではの繊細さが感じられ、
料理にもマッチします。

新しい発見のお手伝い

流行も押さえつつ、料
理に合うワインを提供
したいと思っています。
美味しい料理とワイン
を楽しみながら、新た
な味わいを発見いた
できれば幸いです。



ヒルトン大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田1-8-8
TEL:06-6347-7111 FAX:06-6347-7001

レストランの情報と予約はこちらから：
osaka.hiltonjapan.co.jp/restaurants/



▲ヒルトン大阪
レストランサイト

ヒルトン大阪の最新情報は各SNSにて
発信中！ また、LINEお友達に「ヒルトン
大阪 ダイニング」を追加すると、お得な
情報をいち早くお届けします。



友だち追加

