

HILTON
WEDDINGS

CUISINE





Our Essential



The Hilton Standard

私たちヒルトンは
100年の歴史で培った信頼と
心温まるサービスでおふたりの想いを形にし
大切なゲストへお届けします

A World-Class Chef

世界各国の一流ホテルで経験を積んだシェフが
ヒルトンならではのアイデアで
おふたりの新たな1ページを彩る婚礼料理を
創り上げます



Hilton Sweets

ゲストの顔が一瞬で華やかな
驚きに満ちた自慢のヒルトンスイーツで
特別な日を演出します

Chef's Special

おふたりの想いを
シェフの
芸術性で彩る

四季折々の厳選食材で

シェフが感性豊かに生み出す

おふたりだけの婚礼料理

「Chef's Special」

最高のひと皿で笑顔溢れる日に





ウルーズ

Heureuse

ヒルトンらしい本格的なフレンチに
繊細でアーティスティックな技法をプラス
目と舌で味わうごとに鮮やかな彩りと豊かな食感が心を動かします
世界でただひとつのおもてなしを喜びとともに

Amuse Bouche(お控室にて).....

プロシュットハム・クレープロール アブルーガ添え
パンブキンチュロス クリームチーズパンナコッタとトマト
鮭のタルタルをミニアボカドキッシュに載せて

Chilled Appetizer.....

フオアグラのバルフェ ジンジャーブレッド オレンジ風味のアプリコットクーリ

Hot Appetizer.....

手長海老のソテーを仔牛胸腺肉のラビオリに載せて
生姜とレモングラス風味の手長海老のピヨン

Soup.....

チキンコンソメロワイヤル つばめの巣とトリュフ添え

Fish Course.....

羽太のロースト 桜風味のサバイオンソース

Sherbet.....

お口直しのシャーベット

Main Course.....

和牛肉のローストとオマール海老のブルゴーニュ風

Dessert.....

オーガニックチョコレートトムース
グリオットチェリー

Fruits.....

フルーツとタピオカのマリネ コアントロー風味

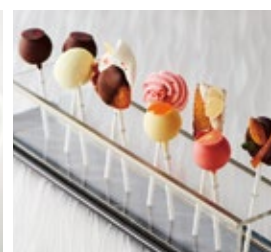
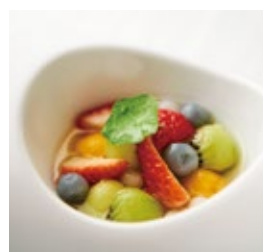
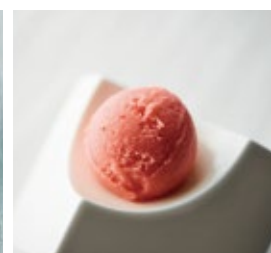
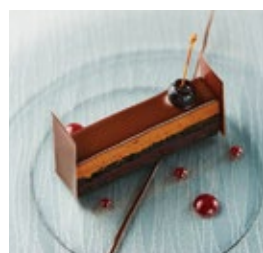
Mignardises.....

各種ロリ・ポップ

Coffee or Tea / Breads and Butter.....

コーヒーまたは紅茶 / パンとバター

※メニューは仕入れ状況により変更の場合がございます







- Amuse Bouche
- Cold Appetizer
- Hot Appetizer
- Soup
- Fish Course
- Sherbet
- Main Course
- Dessert
- Mignardises
- Coffee or Tea / Breads and Butter

ジョウ

Joie

Your Original

おふたりの好みでセレクトできるオリジナルコース
感謝の気持ちを形にする
こだわりと選ぶ喜び
ここでしか出会えないフレンチを

Chilled Appetizer コールドアペタイザー(1品チョイス)



ロブスター4種調理
ビスク・コンソメゼリー・メダイヨン・サラダ



舌平目のショーフロウ
スモークサーモンとそば粉クレープのミルフィーユ
アブルーガ ボン酢ゼリー



合鴨コンフィリエットとフォアグラ
マスタードポテトサラダ



御祝肴
雲丹と烏賊の真丈 龍皮巻 鮑煮
のし梅 海老旨煮 寿金箔羊羹 南天
鯛松皮造り 鮪・長芋市松仕立て
▲追加料金 お一人様(¥1,300)

Hot Appetizer ホットアペタイザー(1品チョイス)



帆立貝のソテー 茸のフラン
ブルゴーニュ風バターソース



パンキンニョッキ
ホウレン草とトリュフクリーム添え
クルトン



フォアグラのロワイヤル
セップ茸のヴルーテ
カカオテュイル



御祝蒸
百合根饅頭 イセエビ 蟹鉾掛け
三つ葉 イクラ
▲追加料金 お一人様(¥1,500)

Soup スープ(1品チョイス)



グリーンピースのヴルーテ
甲殻類フォーム ミックスブラウツ



クラムチャウダーのパイ包み焼き
レモンタイム



ビーフコンソメ
ブラックトリュフラビオリ添え
モワルのクネル



御吸物
紅白蛤 湯葉 椎茸 胡麻豆腐
法蓮草 柚子 鯛赤飯
▲追加料金 お一人様(¥800)

Fish Course 魚料理(1品チョイス)



平目のミュージャン風
オレンジピガレードソース



ススキ
鱈のポワレと海老のカダイフ巻
カンゾウ
甘草風味の甲殻類クリームソース



御家喜物
鯛・木の芽焼き
雲丹 鰻八幡巻 茄子田楽 水菜



舌平目とオマール海老
甲殻類ソース
▲追加料金 お一人様(¥1,200)

Main Course 肉料理(1品チョイス)



国産牛サーロイン肉のグリルと牛頬肉のブレゼ
茸のフラン 季節野菜 赤ワインソース



国産牛フィレ肉のウエリントン風
ポレンタに載せたグラタン・バイヤルディ 赤ワインジュ



御祝皿
国産牛フィレ肉のポワレ
大根 舞茸 プロッコリー 柚子味噌鑄込み 鶴人参 浅葱 山椒 照り焼きソース



黒毛和牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え
アスパラガスのウイーン風 トリュフソース
▲追加料金 お一人様(¥4,000)

Dessert デザート (1品チョイス)



ストロベリーールパーブムース



柚子シトラスタルト パニラアイスクリーム



キャラメルチョコレート モンブラン カシスコンポート



スイートベリービュッフェ

▲追加料金 お一人様 ¥2,500 (30名様より承ります)

Amuse Bouche

アミューズ (お控室にて)



プロシュットハム・クレープロールアブルーが添え
パンプキンチュロス
クリームチーズパンナコッタとトマト
鮭のタルタルをミニアボカドキッシュに載せて

Sherbet

シャーベット



お口直しのシャーベット

Mignardises

ミニマルティース



ブラリネ フルーツゼリー マカロン

Breads

ブレッド



▲追加料金 お一人様
パン (バジルまたは無花果) 各¥200
ハート型パン ¥250

※メニューは仕入れ状況により変更の場合がございます

ボンヌール

Bonheur

ヒルトンの本格的なフレンチは色鮮やかで見た目も美しい
上質でクリエイティブな感動の味わい
おふたりの始まりの日にふさわしい至福のひと皿をお届けします

Amuse Bouche(お控室にて).....

プロシュットハム・クレープロール アブルーガ添え
パンキンチュロス クリームチーズパンナコッタとトマト
鮪のタルタルをミニアボカドキッシュに載せて

Chilled Appetizer.....

鶏 フォアグラと茸のドディーヌ
無花果のコンポート 赤ワインソース

Soup.....

パンキンスープ カブチーノ仕立て
ガーリック・コリアンダーオイル風味

Fish Course.....

イトヨリ鯛のボワレ
ズッキーニ 茄子 トマト ベルデュレットソース

Sherbet.....

お口直しのシャーベット

Main Course.....

和牛肉のロースト
グランヴヌールソース 茸とドライフルーツのクランブル

Dessert / Fruits.....

A. 紅茶と青りんごのムース キャラメルソース
または
B. メロン 苺 オレンジセグメントの取り合わせ

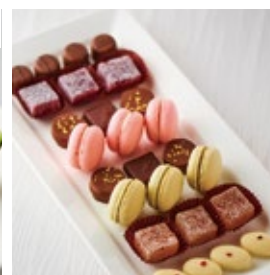
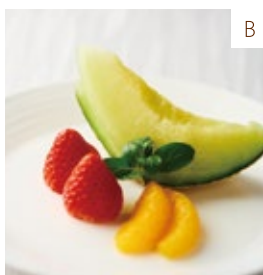
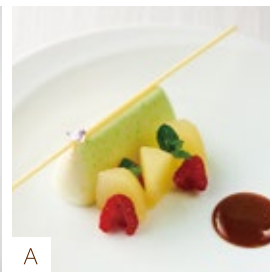
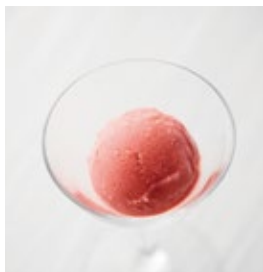
Mignardises.....

ブラリネ フルーツゼリー マカロン

Coffee or Tea / Breads and Butter.....

コーヒーまたは紅茶 / パンとバター

※メニューは仕入れ状況により変更の場合がございます





スリール

Sourire

アミューズからスイーツまで一品ずつ心を込めて
サプライズに満ちたひと皿は思わず笑みがこぼれる
おふたりからゲストへの特別なプレゼント

Amuse Bouche (お控室にて)

プロシュットハム・クレープロール アブルーガ添え
パンプキンチュロス クリームチーズパンナコッタとトマト
鮭のタルタルをミニアボカドキッシュに載せて

Chilled Appetizer

オマール海老と野菜のユール仕立て
オーロラソースとアブルーガ入りヨーグルトソース

Soup

茸のヴァレーテ
合鴨のコンフィとマロンのクロメスキ添え

Fish Course

鯛のバプーレ 焼きリゾット
フィヤベースソース

Sherbet

お口直しのシャーベット

Main Course

牛フィレ肉のボワレ カフェ・ド・パリ風
ボヘミアンラタトゥイユ ポテトビュレ ジュ

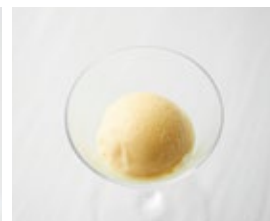
Dessert / Fruits

A. グリンティーバパロフ ミルクチョコレートソース
または
B. メロン 苺 オレンジセグメントの取り合わせ

Coffee or Tea / Breads and Butter

コーヒーまたは紅茶 / パンとバター

※メニューは仕入れ状況により変更の場合がございます





レーヴ

Rêve

ゲストへの感謝の気持ちを美味しいひと皿に添えて
彩り 香り 食感
そして どこかほっとする優しい味わいが
おふたりの想いをゲストへしっかりと届けます

Chilled Appetizer

蟹肉 りんごとキヌアのガトー仕立て
タラゴン風味の甲殻類エマルジョンソース

Soup

紫芋のプルーテ
フォアグラ入り白玉団子添え 抹茶の香り

Fish Course

勤八のスフレ
フレグーラパスタ ムール貝 カラスミ ヴィエルジュソース

Sherbet

お口直しのシャーベット

Main Course

牛フィレ肉のボワレ
マケールポテト 姫ニンジン ミニチンゲン菜 シャロット・ジュ

Dessert

フロマーージュブランムース 森の果実

Coffee or Tea / Breads and Butter

コーヒーまたは紅茶 / パンとバター



※メニューは仕入れ状況により変更の場合がございます



ヒルトンスイーツ

Hilton Sweets

美味しいだけでなくつい写真にとってシェアしたくなるような
スイーツ・エクスペリエンスをヒルトンではお届けしています
シェフがお祝いの日にあふさわしいデザート
幸せのメッセージを込めてご用意します

▲追加料金 お一人様 ¥2,500～(30名様より承ります)



ヒルトン大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田1丁目8番8号 TEL:06-6347-7033
www.hiltonwedding.jp/osaka