



In Room Dining

ルームサービス



Breakfast

朝食 6:00 - 10:30

お好みの卵料理 (卵2個使用)

¥2,646

トースト、ポテト、ローストトマト、ガーデンサラダ付き



目玉焼き (両面焼き、片面半熟焼き、片面固焼き)、ポーチド、スクランブル、スクランブル (卵白のみ)、プレーンオムレツ、ハムオムレツ ◆、ミックスベジタブルオムレツ、ゆで卵 (固ゆでまたは半熟)

サイドディッシュ

各¥509

ベーコン ◆、ハム  ◆ 、ソーセージ   ◆、マッシュルーム、イングリッシュマフィン   、
デニッシュ    

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

-  小麦を含む
-  大豆を含む
-  乳製品を含む
-  貝殻・貝類を含む
-  アルコールを含む
-  ヴィーガン
-  ナッツを含む
-  ポークを含む
-  卵を含む
-  魚を含む
-  蕎麦を含む

朝食のご希望時間帯をお選びください: 6:00 / 6:15 / 6:30 / 6:45 / 7:00 / 7:15 / 7:30 / 7:45 / 8:00 / 8:15 / 8:30 / 8:45 / 9:00 / 9:15 / 9:30 / 9:45 / 10:00 / 10:15



Breakfast

朝食 6:00 - 10:30

ザ・アメリカン

¥4,580

トースト 🌾 🥚 🥛、季節のフルーツ、クロワッサン 🌾 🥚 🥛、デニッシュの盛り合わせ 🌾 🥚 🥛 🍷
バター 🥛、ジャム、マーマレード添え、ガーデンサラダ 🌾 🥚 🥛 ◆ 🥚

お好みの卵料理(卵2個使用) ベーコン、ポテト、グリルドトマト、ソーセージ添え

目玉焼き(両面焼き、片面半熟焼き、片面固焼き)、ポーチド、スクランブル、スクランブル(卵白のみ)、プレーンオムレツ、ハムオムレツ、ミックスベジタブルオムレツ、ゆで卵(固ゆでまたは半熟)

🌾 🥚 🥛 ◆ 🥚

シリアル

グラノーラ 🌾 🥚 🥛 🍷、コーンフレークス 🌾 🥚 🥛、チョコクリスピー 🌾 🥚 🥛、オールブラン 🌾、
冷製オートミール 🌾 🥛 🍷、玄米フレーク(グルテンフリー)

シリアル用ミルク

ミルク 🥛、豆乳 🥛 🥚、アーモンドミルク 🍷、低脂肪ミルク 🥛

ヨーグルト 🥛

プレーン、季節のフルーツ、無脂肪

ジュース

オレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマト、野菜、白桃(国産)

ホットドリンク

コーヒー、カフェインレスコーヒー、イングリッシュ・ブレイクファースト、アールグレイ、ダーズリン、カモミールティー、
チョコレート(アイスまたはホット) 🥛 🍷

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

🌾 小麦を含む

🥚 大豆を含む

🥛 乳製品を含む

🍷 貝殻・貝類を含む

🍷 アルコールを含む

🌿 ヴィーガン

🍷 ナッツを含む

◆ ポークを含む

🥚 卵を含む

🐟 魚を含む

🌿 蕎麦を含む



Breakfast

朝食 6:00 - 10:30

コンチネンタル

¥3,562

トースト   、季節のフルーツ、クロワッサン   、デニッシュの盛り合わせ     
バター 、ジャム、マーマレード添え、ガーデンサラダ     

シリアル

グラノーラ    、コーンフレークス   、チョコクリスピー   、オールブラン 
冷製オートミール   、玄米フレーク(グルテンフリー)

シリアル用ミルク

ミルク 、豆乳 、アーモンドミルク 、低脂肪ミルク 



ヨーグルト

プレーン、季節のフルーツ、無脂肪

ジュース

オレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマト、野菜、白桃(国産)

ホットドリンク

コーヒー、カフェインレスコーヒー、イングリッシュ・ブレイクファースト、アールグレイ、ダーズリン、カモミールティー、チョコレート(アイスまたはホット)  

和朝食

¥4,580

卵焼き、季節の焼き魚、海苔、野菜の煮物、味噌汁、白米、納豆、フルーツ、香の物、緑茶

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。


**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

 小麦を含む

 大豆を含む

 乳製品を含む

 貝殻・貝類を含む

 アルコールを含む

 ヴィーガン

 ナッツを含む

 ポークを含む

 卵を含む

 魚を含む

 蕎麦を含む



Breakfast

朝食 6:00 - 10:30

グルテンフリー ビーガンメニュー

¥3,867

チェリートマトとキヌアのサラダ、季節のカットフルーツ、ドライフルーツとナッツ
フムスと生野菜スティック、グリルドトマト、グルテンフリーブレッド、マーガリン
ピーツとオレンジのデトックススムージー

ハーブティー、コーヒー、又はカフェインレスコーヒー



単品

シリアル

¥712

グラノーラ    、コーンフレークス   、チョコクリスピー   、オールブラン 
冷製オートミール   、玄米フレーク(グルテンフリー)

シリアル用ミルク

ミルク 、豆乳 、アーモンドミルク 、低脂肪ミルク 

ヨーグルト

¥712

プレーン、季節のフルーツ、無脂肪

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。


**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

 小麦を含む

 大豆を含む

 乳製品を含む

 貝殻・貝類を含む

 アルコールを含む

 ヴィーガン

 ナッツを含む

 ポークを含む

 卵を含む

 魚を含む

 蕎麦を含む



Breakfast

朝食 6:00 - 10:30

ベーカリーバスケット(パンとスプレッド各3種類をお選びください)

¥1,527

パン：バゲットスライス、クロワッサン、パン・オ・ショコラ、サワードウ スライス、古代穀物パンスライス



スプレッド：ストロベリージャム、オレンジマーマレード、クリームチーズ、蜂蜜、マーガリン、バター

季節のフルーツ盛り合わせ

¥2,137

メロン、パイナップル、ストロベリー、グレープフルーツ、ブルーベリー、ラズベリー

ジュース

¥814

オレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマト、野菜、白桃(国産)

ホットドリンク

¥814

コーヒー、カフェインレスコーヒー、イングリッシュ・ブレイクファースト、アールグレイ、ダーズリン、カモミールティー、チョコレート(アイスまたはホット)

朝食スペシャルドリンク

¥1,323

ビーツとオレンジのデトックススムージー
クラシックミモザ
尾道はっさくミモザ

他にご希望がございましたら、ご遠慮なくお申しつけください。

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



朝食のご希望時間帯をお選びください：6:00 / 6:15 / 6:30 / 6:45 / 7:00 / 7:15 / 7:30 / 7:45 / 8:00 / 8:15 / 8:30 / 8:45 / 9:00 / 9:15 / 9:30 / 9:45 / 10:00 / 10:15

コンフォートフード

全てのコンフォートフードには、フレンチフライまたはサラダが付きます。

ヒルトンビーフバーガー

¥2,544

アンガスビーフパティ 180g、レタス、オニオン、トマト、ケチャップ、瀬戸内レモンマヨネーズ、アンバー特製バーガーソース



チェダーチーズ または 卵 追加 +各 ¥300  

ハワイアンバーガー

¥3,257

アンガスビーフパティ 180g、細切り BBQ プリスキット、グリルパイナップル、細切りレタス、クリスピーオニオン、チェダーチーズ、チャコールバンズ、アンバー特製バーガーソース



ガーリックチキンラップ

¥2,188

ガーリックマヨネーズ、レタス、トマト、ピクルス



クラブサンドイッチ

¥2,544

グリルチキン、ベーコン、トマト、卵、レタス、瀬戸内レモンマヨネーズ



ビアバターフィッシュ&チップス

¥2,238

レモン、自家製タルタルソース、ケチャップ



ファラフェルラップサンド(ベジタリアン)

¥2,188

ガーリックマヨネーズ、レタス、トマト、ガーキン、タヒニソース



スイートバーベキューチキンウィング(スパイスまたはレギュラー)

10個 ¥2,871

クリスピー・チキン・ウィング、自家製 BBQ ソース、トーストセサミ、パセリ



*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30 - 23:30

パスタ ミックス&マッチ

全てのパスタにガーリックブレッドが付きます。

パスタ

フェットチーニ、スパゲッティ、ペンネ、グルテンフリーペンネ

卵黄をのせたカルボナーラ



¥1,781

ボロネーゼ



¥1,985

牡蠣といくらの瀬戸内レモンサフランクリームソース



¥2,674

ピザ

マルゲリータ (ベジタリアン)

トマトソース、モッツアレラチーズ、フレッシュバジル、エキストラヴァージンオリーブオイル



¥1,831

ディアボラ

トマトソース、スパイシーチョリソー、モッツアレラチーズ、ハラペーニョ、ルッコラ



¥2,238

ZATTA風 ツナ・ディライト

明太子マヨネーズ、ベシャメルソース、オニオン、モッツアレラチーズ



¥2,086

ハッピーピザ

ヌテラベシャメル、苺、バナナ、焦がしマシュマロ、モッツアレラチーズ



¥1,781

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30 - 23:30



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30 - 23:30

メインディッシュ

ほうれん草とチーズのラビオリ (ベジタリアン)

ウォッカソース、パルメザンチーズ、パセリ、トーストヘーゼルナッツ、ガーリックブレッド



¥2,391

クリスピーサーモンソテー (120g)

ケッパーバターソース、グリルベジタブル、マッシュポテト、ご飯またはパン



¥3,205

フレンチラムラック (200g)

ケイジャンスパイス、クミン、ザジキ、グリルベジタブル、ピスタチオとパルメザンのグリーンクラスト、ご飯またはパン



¥5,394

ガーリックとタイムでマリネした広島県産チキンのスロークック (260g)

柚子胡椒のジュ、グリルベジタブル、マッシュポテト、ご飯またはパン



¥3,358

アンガスビーフサーロイン 赤ワインソース (250g)

グリルベジタブル、マッシュポテト、ご飯またはパン



¥6,004

和牛フィレへの変更 (120g) +¥1,933

アジアンフード

和牛を使用したビーフカレー



¥3,561

広島赤鶏の親子丼

味噌汁、漬物



¥2,646

穴子飯

広島県瀬戸内の郷土料理。



¥3,471

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



小麦を含む



大豆を含む



乳製品を含む



貝殻・貝類を含む



海老を含む



アルコールを含む



ヴィーガン



ナッツを含む



ポークを含む



卵を含む



魚を含む



蕎麦を含む



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30 - 23:30

デザート

プレジデンシャル チョコチップ アイスクリーム

¥1,374

G7開催中、ジョー・バイデン大統領のために特別に自家製チョコチップバニラビーンズアイスクリームを提供しました。



フルーツ盛り合わせ

¥2,290

季節のフルーツ5種



ニューヨークチーズケーキ

¥1,018

ブルーベリーソース、クランブル



瀬戸内レモンティラミス

¥1,221

ホイップクリーム、レモンチップ、ココナッツメレンゲ



チョコレートプラリネトレジャーボックス

¥1,526

シェフ厳選フレンチ・チョコレート・プラリネ 4ピース



*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



キッズメニュー

キッズコーンスープ



¥1,028

キッズチーズハニーピザ

シュレッドチーズ、蜂蜜、ベシャメルソース



¥1,170

ヒルトンミニチーズバーガー

ミニビーフパティ、レモンマヨネーズ、サニーレタス、チェダーチーズ、フライドポテト



¥1,577

キッズボロネーゼスパゲッティ または グルテンフリーペンネ



¥1,374

チキンのグリル

マッシュポテト、蒸し野菜、クリーミーマッシュルームソース、ご飯またはパン



¥1,323

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください



小麦を含む



大豆を含む



乳製品を含む



貝殻・貝類を含む



海老を含む



アルコールを含む



ヴィーガン



ナッツを含む



ポークを含む



卵を含む



魚を含む



蕎麦を含む

All Day Dining

オールデイダイニング
10:30 - 23:30



Beverage Menu

ドリンクメニュー

スパークリングワイン&シャンパン

グラス&ボトル

モエ&シャンドン フランス	¥2,748 / ¥17,301
ドン ペリニヨン フランス(ボトルのみ)	¥71,238
ヴーヴ クリコ フランス(ボトルのみ)	¥25,442

白ワイン

グラス&ボトル

ラ クレマ シャルドネ カリフォルニア アメリカ	¥2,442 / ¥13,738
ガストン ボルドー グランド レゼルヴ フランス	¥1,730 / ¥9,159

赤ワイン

グラス&ボトル

コナドラム ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ	¥2,544 / ¥14,248
ヴィラ アンティノリ ロッソ イタリア	¥1,934 / ¥11,195

ボトル&クラフトビール

キリンラガー、アサヒスーパードライ	¥1,221
サッポロ黒ラベル	¥1,221
クラフト広島日の出ラガー	¥1,832
コロナ、ギネス	¥1,425
宮島ヴァイツェン	¥1,832
宮島パールエール	¥1,832
アサヒゼロ	¥1,018

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどございましたら事前にスタッフまでお知らせください

- 小麦を含む
- 大豆を含む
- 乳製品を含む
- 貝殻・貝類を含む
- 海老を含む
- アルコールを含む
- ヴィーガン
- ナッツを含む
- ポークを含む
- 卵を含む
- 魚を含む
- 蕎麦を含む



Beverage Menu

ドリンクメニュー

日本酒

広島地酒 180ml

白牡丹 広島八反 純米大吟醸 原酒 広島(さわやかでフルーティー)	¥2,544
賀茂鶴 ゴールド 大吟醸 広島(芳醇でふくよか、余韻が長い)	¥2,951
亀齢 創 大吟醸 広島(キレの良い辛口)	¥3,562

日本各地のプレミアム日本酒180ml

瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 山口(香り華やか、ジューシー)	¥6,106
---------------------------------	--------

プレミアムウイスキー

30ml / 45ml

竹鶴ノンビンテージ	¥2,341 / ¥3,358
ブラントン ゴールド	¥5,088 / ¥7,123
響21年	¥13,230 / ¥19,336
マッカラン25年	¥50,885 / ¥76,327
白州18年	¥13,230 / ¥19,336
山崎18年	¥13,230 / ¥19,336
桜尾 - ヒルトン広島オリジナルボトル -カスクストレンジス	¥2,748 / ¥3,867
マッカラン18年	¥13,230 / ¥19,336
シーバスリーガルミズナラ	¥1,832 / ¥2,544

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

- 小麦を含む
- 大豆を含む
- 乳製品を含む
- 貝殻・貝類を含む
- 海老を含む
- アルコールを含む
- ヴィーガン
- ナッツを含む
- ポークを含む
- 卵を含む
- 魚を含む
- 蕎麦を含む



Beverage Menu

ドリンクメニュー

ソフトドリンク

高知産の柚子ジンジャーエール	¥1,323
高知産の青ざりみかん&山椒ソーダ	¥1,323
広島レモンサイダー	¥1,018
コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ	¥916
オレンジジュース、アップルジュース	¥916
国産白桃	¥1,018
ザクロジュース	¥1,221
山崎の天然水でつくったソーダ	¥1,221
エビアンナチュラルミネラルウォーター	¥814
ペリエ	¥1,018
サンペレグリノ (1000ml)	¥1,832
田治米 タジメナチュラルウォーター (900ml)	¥1,527
コーヒー (アイスまたはホット)	¥916
アイスウーロン茶	¥814
アイスティー (アールグレイ)	¥916
紅茶-ダーズリン、アッサム、アールグレイ	¥916
牛乳、低脂肪乳、豆乳	¥814

*表記料金には税金とサービス料が含まれております。

**アレルギーなどがございましたら事前にスタッフまでお知らせください

- 🌾 小麦を含む
- 🫘 大豆を含む
- 🥛 乳製品を含む
- 🐚 貝殻・貝類を含む
- 🦐 海老を含む
- 🍷 アルコールを含む
- 🌿 ヴィーガン
- 🥜 ナッツを含む
- 🍖 ポークを含む
- 🥚 卵を含む
- 🐟 魚を含む
- 🌾 蕎麦を含む