



In Room Dining

ルームサービス



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、
ハムチーズオムレツ 、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

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 、オーツミルク

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、ダージリン、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	卵を含む	乳製品を含む	蕎麦を含む	ピーナッツを含む	くるみを含む
エビを含む	甲殻類を含む	セロリを含む	穀物を含む	魚を含む	ハウチワマメを含む
貝類、イカ、タコを含む	マスタードを含む	ナッツ類を含む	ゴマを含む	大豆を含む	ハラル
アルコールを含む	ポークを含む	ベジタリアン	ヴィーガン		

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

コンチネンタル

¥3,562

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

シリアル

グラノーラ 小麦 卵 卵黄、コーンフレークス 小麦 卵 卵黄、チョコクリスピー 小麦 卵 卵黄、オールブラン 小麦、冷製オートミール 小麦 卵 卵黄、玄米フレーク 小麦

シリアル用ミルク

ミルク 卵黄、豆乳、アーモンドミルク、低脂肪ミルク 卵黄、オーツミルク 小麦

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・ブレックファースト、アールグレイ、ダージリン、カモミールティー、チョコレート(アイスまたはホット) 卵 卵黄

*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	卵を含む	乳製品を含む	蕎麦を含む	ピーナッツを含む	くるみを含む
エビを含む	甲殻類を含む	セロリを含む	穀物を含む	魚を含む	ハウチワマメを含む
貝類、イカ、タコを含む	マスタードを含む	ナッツ類を含む	ゴマを含む	大豆を含む	ハラル
アルコールを含む	ポークを含む	ベジタリアン	ヴィーガン		

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

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、ハムチーズオムレツ、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 ¥500

ソーセージ、ベーコン、ハム、マッシュルーム

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、広島産漬物、緑茶



グルテンフリー ヴィーガンメニュー

¥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
ピンクグレープフルーツジュースまたは100%オレンジジュース
ハーブティー、コーヒー、又はカフェインレスコーヒー



*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	卵を含む	乳製品を含む	蕎麦を含む	ピーナッツを含む	くるみを含む
エビを含む	甲殻類を含む	セロリを含む	穀物を含む	魚を含む	ハウチワマメを含む
貝類、イカ、タコを含む	マスタードを含む	ナッツ類を含む	ゴマを含む	大豆を含む	
アルコールを含む	ポークを含む	ベジタリアン	ヴィーガン	ハラール	

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

地元名産朝食

広島風お好み焼き

キャベツ、豚肉、焼きそば麺、卵

🐟 🍳 🥬 🍖 🍜 🍳 🍳

¥2,300

汁なし担々麺

🍜 🍲 🍳 🍖 🍷

¥1,800

地魚の塩麴焼き ご飯 みそ汁 広島県産漬物

🍲 🍲 🍲 🍲 🍷

¥2,500

広島名物穴子のオムレツ 照り焼きソース

🍜 🍳 🍲 🍷 🐟

¥1,600

*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	🍳 卵を含む	🍲 乳製品を含む	🍷 蕎麦を含む	🍲 ピーナッツを含む	🍷 くるみを含む
🍷 エビを含む	🍷 甲殻類を含む	🍷 セロリを含む	🍷 穀物を含む	🍷 魚を含む	🍷 ハウチワマメを含む
🍷 貝類、イカ、タコを含む	🍷 マスタードを含む	🍷 ナッツ類を含む	🍷 ゴマを含む	🍷 大豆を含む	🍷 ハラル
🍷 アルコールを含む	🍷 ポークを含む	🍷 ベジタリアン	🍷 ヴィーガン		

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

ライトブレックファスト

ベーカリートーストバスケット

3種のベーカリーブレッド、ストロベリージャム、マーマレード、はちみつ、バター

🌾 🌾 🌾 🌾

¥1,600

ベストリーバスケット

クロワッサン、パン・オ・ショコラ、シナモンレーズンデニッシュ

ストロベリージャム、マーマレード、はちみつ、バター

🍞 🌾 🌾 🌾 🌾

¥1,700

パンケーキ ホイップクリーム、メイプルシロップ、ベリー添え

🍳 🌾 🌾 🌾 🍓 🍓

¥2,200

キッズパンケーキ ホイップクリーム、メイプルシロップ、ベリー添え

🍳 🌾 🌾 🌾 🍓 🍓

¥1,200

フレンチトースト ホイップクリーム、メイプルシロップ、シナモンシュガー、ベリー添え

🍞 🌾 🌾 🍓 🍓

¥2,200

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 🌾 🌾 🌾

¥800

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 🌾、オーツミルク 🌾

スイス風ミューズリー すりおろしりんご、シナモン、はちみつ、オーツ

🌾 🌾 🌾 🌾 🌾

¥1,000

ヨーグルト 🌾

プレーン、低脂肪または季節のフルーツ

¥800

季節のフルーツプラッター(5種類)

¥2,137

*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	🍳 卵を含む	🌾 乳製品を含む	🌾 蕎麦を含む	🌾 ピーナッツを含む	🌾 くるみを含む
🍤 エビを含む	🌾 甲殻類を含む	🌾 セロリを含む	🌾 穀物を含む	🌾 魚を含む	🌾 ハウチワマメを含む
🌾 貝類、イカ、タコを含む	🌾 マスタードを含む	🌾 ナッツ類を含む	🌾 ゴマを含む	🌾 大豆を含む	🌾 ハラル
🌾 アルコールを含む	🌾 ポークを含む	🌾 ベジタリアン	🌾 ヴィーガン		

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



Gourmet Burger Summer Promotion

5月26日ー8月31日



クラシックチーズバーガー

100%オーストラリア産牛肩肉パティ、カリフォルニアモーストチェダー、ベーコン、ピクルス、キャラメライズド Onion、トマト、レタス

Ravenswood Country Series Lod Zinfandel / ¥1,800



ベジタリアンバーガー

ジャガイモと豆物のベジタリアンパティ、アボカド、ロメスコソース、トマト、味噌田楽ソース、レタス

Matthiasson Rose California / ¥1,800



スパイシーアイランドバーガー

100%オーストラリア産牛肩肉スマッシュパティ、自家製マンゴー&ハラペーニョサルサ、カリフォルニアハバネロジャックチーズ、ベーコン、トマト、レタス

Cine Seven Ranchlands Sauvignon Blanc / ¥1,800

コラボレーション



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30-23:30

Gourmet Burger Summer Promotion 2025

ヒルトンの料飲コンテスト「F&B マスターズ2025」日本・韓国・ミクロネシア地区決勝大会での受賞メニューを含む、ヒルトンのシェフ3名が考案した個性豊かなバーガー3種を期間限定でご用意しています。ソムリエが厳選した、各バーガーの魅力を引き立てるカリフォルニアワインとのペアリングもお楽しみください。

ヒルトンクラシックチーズバーガー

¥3,500

最高級の食材を使用し、時代を超えて愛され続けるバーガーをヒルトン流に再解釈した王道スタイル。

オーストラリア産牛肉100%、スモークチェダーチーズ、ベーコン、ピクルス、飴色玉ねぎ、トマト、レタス

考案：ヒルトン東京 メトロポリタングリル料理長 フィナリー・セメス



- 赤ワインペアリング：レーヴェンスウッド カントリー・シリーズ ローダイ ジンファンデル

¥1,800

干しブドウ、プラムなど凝縮したベリー系の果実の香りにほのかに樽由来のバニラのニュアンス。

バランスの良いコクと余韻の程よい甘みをバーガーと合わせてお楽しみください。

ベジタリアンプラントパワーバーガー

¥2,600

「F&B マスターズ2025」料理部門優勝およびベストバーガー特別賞ダブル受賞作品。

味噌田楽をアレンジしたソースで仕上げた個性あるベジタブルバーガー。

ベジタリアンポテトミックスグレインパティ、アボカド、ロメスコソース、味噌田楽、スライストマト、クリスピーレタス

考案：コンラッド東京 コラージュ料理長 影山 拓磨



- ロゼワインペアリング：マサイアソン ロゼ カリフォルニア

¥1,800

グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル等複数のブドウを使用し仕上げた、柑橘系の香りときれいな味わいはプラントパワーバーガーに彩りを添えます。植物由来の華やかなペアリングをお楽しみください。

スパイシーアイランドスマッシュバーガー

¥3,700

マンゴーとハラペーニョを大胆に組み合わせた、南国感あふれるスパイシーな逸品。

オーストラリア産牛肉100%、自家製マンゴーハラペーニョサルサ、カリフォルニアハバネロ、ベーコン、トマト、レタス

考案：ヒルトン沖縄瀬底リゾート ステーキ&シーフード シスクグリル シェフ・ド・パルティエ 山城 祥平



- 白ワインペアリング：クライン “クラシック” ソーヴィニョン・ブラン

¥1,800

完熟のメイヤーレモン、ハネデューメロン、パパイヤなど、柑橘フルーツのフレッシュな香りから南国のフルーツの香り。口いっぱいに広がるジューシーな果実味とキリッとした酸味をジューシーなバーガーとともに合わせてお楽しみください。

*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

✖ 小麦を含む

○ 卵を含む

☞ 乳製品を含む

☞ 蕎麦を含む

☞ ピーナッツを含む

☞ くるみを含む

☞ エビを含む

☞ 甲殻類を含む

☞ セロリを含む

☞ 穀物を含む

☞ 魚を含む

☞ ハウチワマメを含む

☞ 貝類、イカ、タコを含む

☞ マスタードを含む

☞ ナッツ類を含む

☞ ゴマを含む

☞ 大豆を含む

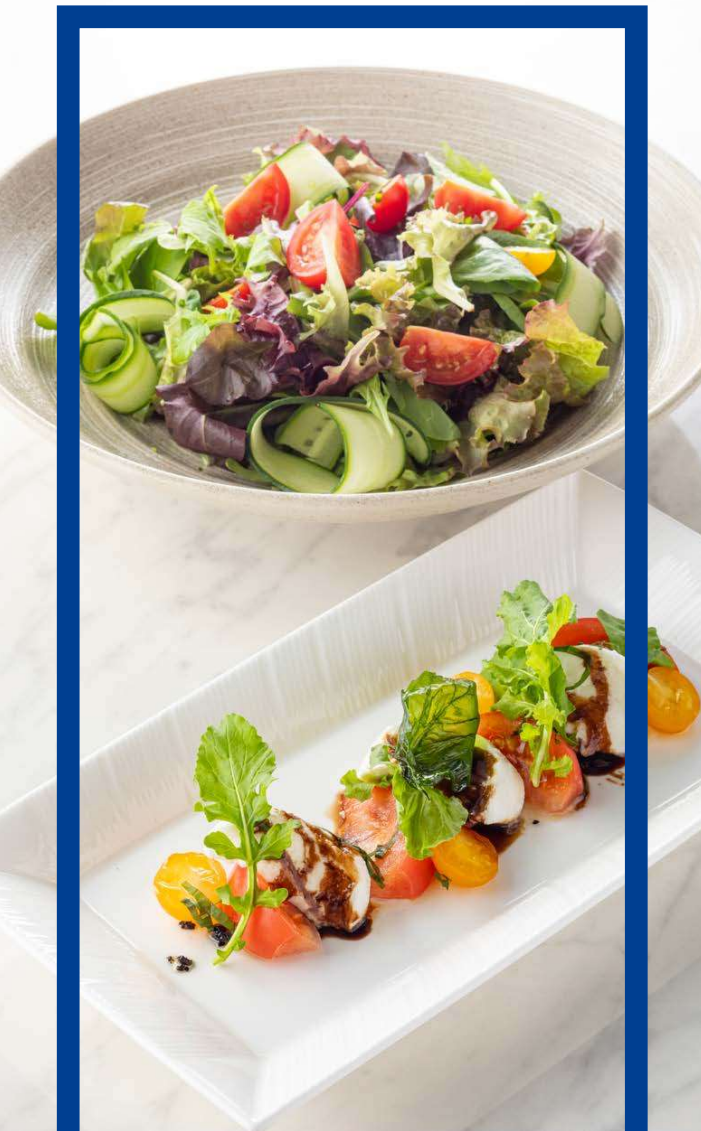
☞ アルコールを含む

☞ ポークを含む

☞ ベジタリアン

☞ ヴィーガン

☞ ハラル



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30-23:30

前菜

フレンチオニオンスープ (ベジタリアン)

バゲットクルトン、グリュイエールチーズ、パセリ

🌾 🌾 🌾 🌾 🌾

¥1,425

チキンシーザーサラダ

Small ¥916 / Regular ¥1,831

ロメインレタス、バルメザンチーズ、クリスピーベーコン、ケージフリーエッグ、ガーリックトースト

🥚 🌾 🌾 🌾 🌾 🌾 🌾 🌾

シェフのグリーンガーデンサラダ (ベジタリアン)

Small ¥763 / Regular ¥1,526

キヌアミックス、セミドライチェリートマト、にんじんのロースト、ミックスレタス、広島レモンドレッシング

🌾 🌾 🌾 🌾

冷製メゼブラッター (ヴィーガン)

¥1,781

地中海野菜のグリル、ミックスオリーブ、熟成バルサミコ酢、エキストラバージンオリーブオイル、ピタパン、ディップは自家製フムス、アボカド、ムタッパル（ナスのペースト）からお選びください

* グルテンフリーブレッドに変更可能

🌾 🌾 🌾

アンティパストブラッター

¥1,985

紅茶鴨の燻製、ギリシャ産フェタチーズ、地中海野菜のグリル、ミックスオリーブ、熟成バルサミコ酢、エキストラバージンオリーブオイル、ピタパン、ディップは自家製フムス、アボカド、ムタッパル（ナスのペースト）からお選びください

* グルテンフリーブレッドに変更可能

🌾 🌾 🌾

ビーフカルパッチョ

¥2,290

オーストラリア産ビーフの山椒焼き、バルメザンクリーム、スイートマスタード、クリスピーケッパー、クルトン、バルメザンクリスプ

🌾 🌾 🌾 🌾 🌾

世界のチーズセレクション (ベジタリアン)

Small ¥1,323 / Regular ¥2,544

ミモレット、カチョカヴァッロ、デニッシュブルー、カマンベール、ドライフルーツ、ナッツ、はちみつ、クラッカー

🌾 🌾 🌾 🌾 🌾 🌾 🌾

*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	🥚 卵を含む	🍶 乳製品を含む	🌾 蕎麦を含む	🥚 ピーナッツを含む	🌾 くるみを含む
🦐 エビを含む	🌾 甲殻類を含む	🍶 セロリを含む	🌾 穀物を含む	🐟 魚を含む	🌾 ハウチワマメを含む
🦪 貝類、イカ、タコを含む	🌾 マスタードを含む	🍶 ナッツ類を含む	🌾 ゴマを含む	🌾 大豆を含む	🌾 ハラル
🍷 アルコールを含む	🍖 ポークを含む	🌾 ベジタリアン	🌾 ヴィーガン		



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30-23:30

コンフォートフード

広島風お好み焼き(ローカル)

キャベツ、豚肉、焼きそば麺、卵

🐟 〇 🥬 🍖 🍝 🍳 🍷

¥2,300

ZATTA クラブサンドウィッチ・フレンチフライまたはサラダ

グリルチキン、ベーコン、トマト、ケージフリーエッグ、レタス、瀬戸内レモンマヨネーズ

🥬 🍖 〇 🍷 🍳 🍝

¥2,544

クリスピービアバタードサステナブルフィッシュ&チップス

自家製タルタルソース、ケチャップ、レモン、ピネガー、マッシュグリーンピース

〇 🍷 🍳 🥬 🍖 🍝 🍷 🍷

¥2,442

広島県産赤鶏の親子丼(ローカル)

ケージフリーエッグ、みそ汁、広島県産漬物

🥬 🍖 〇 🍷

¥2,850

インドネシア風ビーフンダンカレー

ココナッツクリームベース、アジアンスパイス、インドネシア風ピクルス、エビせんべい、日本米

🥬 🍖 🍝 🐟

¥3,358

スイートBBQチキンウィング(レギュラーまたはスパイシー)

クリスピーチキンウィング、自家製 BBQ ソース、いりごま、パセリ

🥬 🍖 🍷 🍷 🍷

5 個 ¥1,425 / 10 個 ¥2,850

*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	〇 卵を含む	🍷 乳製品を含む	🍷 蕎麦を含む	🍷 ピーナッツを含む	🍷 くるみを含む
🍷 エビを含む	🍷 甲殻類を含む	🍷 セロリを含む	🍷 穀物を含む	🍷 魚を含む	🍷 ハウチワマメを含む
🍷 貝類、イカ、タコを含む		🍷 マスタードを含む	🍷 ナッツ類を含む	🍷 ゴマを含む	🍷 大豆を含む
🍷 アルコールを含む		🍷 ポークを含む	🍷 ベジタリアン	🍷 ヴィーガン	🍷 ハラル



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

お好みのパスタをお選びください

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

お好みのソースをお選びください

ケージフリーエッグとベーコンのカルボナーラ(グルテンフリーソース)

¥1,883

白ワインとパルメザンの自家製クリーム、ベーコン、ケージフリーエッグ、マイクログリーン、ガーリックブレッド

🌾 〇 🥚 🥓

ボロネーゼ(グルテンフリーソース)

¥1,985

オーストラリア産ビーフ、セロリ、赤ワイン、タイム、ガーリックブレッド

🍷 🥚 🥓 🌾

宮島産牡蠣といくらの瀬戸内レモンしそクリームソースパスタ(ローカル)

¥2,646

宮島産牡蠣、自家製瀬戸内レモンソース、自家製しそオイル、しその葉クリスピー、ガーリックブレッド

🍷 🥚 🌾 🥓 🍷

ほうれん草とチーズの自家製ラヴィオリ(ベジタリアン)

¥2,493

ウオッカソース、パルメザンチーズ、パセリ、トーストヘーゼルナッツ

*こちらの料理はラヴィオリでのご提供のみとし、パスタはお選びいただけません。

🥬 🥓 🌾 🥚 🥓 🌾

ピザ

ビザマルゲリータ(ベジタリアン)

¥1,832

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

🥬 🥓 🌾 🌾

ビザディアボラ

¥2,341

トマトソース、サラミ、ハラペーニョ、ルッコラ、モッツアレラチーズ

🥬 🥓 🌾 🥚

*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	〇 卵を含む	🌾 乳製品を含む	🌾 蕎麦を含む	🥚 ピーナッツを含む	🌾 くるみを含む
🍷 エビを含む	🥚 甲殻類を含む	🍷 セロリを含む	🌾 穀物を含む	🐟 魚を含む	🌾 ハウチワマメを含む
🍷 貝類、イカ、タコを含む		🍷 マスタードを含む	🌾 ナッツ類を含む	🥬 ゴマを含む	🌾 大豆を含む
🥚 アルコールを含む		🍷 ポークを含む	🌾 ベジタリアン	🥚 ヴィーガン	🌾 ハラル



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

全てのメインディッシュはライスまたはパンとともにご提供いたします。

鴨胸肉のスロークック ハニーグレイズド(グルテンフリー)

南瓜のピュレ、季節野菜のグリル、赤ワインソース、マイクログリーン

🌱 🍷 🥄

¥3,765

鶏胸肉のスロークック レモンとタイムのマリネ(グルテンフリー)

柚子胡椒のソース、季節野菜のグリル、マッシュポテト

🌱 🍷 🥄

¥3,358

瀬戸内産鯛のソテー(ローカル)

ロメスコソース、フレゴラリゾット、季節野菜のグリル、エキストラバージンオリーブオイル、マイクログリーン

🐟 🍷 🌱 🥄

¥3,613

オーストラリア産アングスサーロイン 赤ワインソース(250g)

* 和牛テンダーロイン(150g)に変更 + ¥2,544

季節野菜のグリル、マッシュポテト、赤ワインソース

🍷 🌱 🥄

¥6,004

SIDES

フレンチフライ(ベジタリアン)

ケチャップ、瀬戸内レモンマヨネーズ

🌱 🍷 🥄

¥865

ライス(ヴィーガン、グルテンフリー) 🍷

¥662

ローストベジタブル (ヴィーガン、グルテンフリー)

ニンジン、ズッキーニ、ナス 🍷

¥967

自家製フムス(ヴィーガン)

ピタパン、オリーブオイル、マイクログリーン

🍷 🌱 🥄

¥865

マッシュポテト(ベジタリアン)

じゃがいも、クリーム、ミルク、バター

🌱 🥄

¥916

アボカドディップ(ヴィーガン)

ピタパン、オリーブオイル、チェリートマト、マイクログリーン

🍷 🌱 🥄

¥1,119

*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

🍷 卵を含む

🥄 乳製品を含む

🍷 蕎麦を含む

🌱 ピーナッツを含む

🍷 くるみを含む

🍷 エビを含む

🍷 甲殻類を含む

🍷 セロリを含む

🍷 穀物を含む

🐟 魚を含む

🍷 ハウチワマメを含む

🍷 貝類、イカ、タコを含む

🍷 マスタードを含む

🍷 ナッツ類を含む

🍷 ゴマを含む

🍷 大豆を含む

🍷 アルコールを含む

🍷 ポークを含む

🌱 ベジタリアン

🍷 ヴィーガン

🍷 ハラル



All Day Dining

オールデイダイニング
10:30-23:30

KIDS

キッズキャットオムライス

ミニみそ汁、ライス、ケチャップ、野菜スティック、アイスクリーム

🍷 0 🍴 🐟 🌿

¥1,272

キッズピザ

チーズとはちみつのピザ(ベジタリアン)または
マルゲリータピザ(ベジタリアン)

トマトソース、モッツアレラチーズ

🍷 🌿 🍷 🌿

¥1,170

ヒルトンミニチーズバーガー

ミニコーンスープ、フレンチフライ、野菜スティック、マリーローズソース、アイスクリーム

🍷 🌿 0 🍷 🍴 🌿

¥1,577

スパゲッティとミートボール(グルテンフリー対応可能)

ミニコーンスープ、野菜スティック、マリーローズソース、アイスクリーム

🍷 🌿 🍷 🌿 0

¥1,425

チキンフィンガーのパン粉焼き(グルテンフリーの鶏胸肉への対応可能)

ミニコーンスープ、フレンチフライ、野菜スティック、マリーローズソース、アイスクリーム

🍷 🌿 0 🍷 🍴 🌿

¥1,323

おにぎりセット(3個)(グルテンフリー対応可能)

ツナマヨネーズおにぎり、塩むすび、ゆかりおにぎり、ミニみそ汁、アイスクリーム

🐟 0 🌿 🍷 🌿

¥1,272

*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	0 卵を含む	🍷 乳製品を含む	🍷 蕎麦を含む	🍷 ピーナッツを含む	🍷 くるみを含む
🍷 エビを含む	🍷 甲殻類を含む	🍷 セロリを含む	🍷 穀物を含む	🍷 魚を含む	🍷 ハウチワマメを含む
🍷 貝類、イカ、タコを含む		🍷 マスタードを含む	🍷 ナッツ類を含む	🍷 ゴマを含む	🍷 大豆を含む
🍷 アルコールを含む		🍷 ポークを含む	🍷 ベジタリアン	🍷 ヴィーガン	🍷 ハラル



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

G7 開催中、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。

🌾 🍫 🍌 🍦 🍦 🍦 🍦

¥1,374

トリプルチョコレートムース

ダークチョコレート、クルミブラウニー、ミルクチョコレートムース、ホワイトチョコレートムース、フレッシュベリー、カカオニブ

🍫 🌾 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫

¥1,323

広島ミルククリームブリュレ(ローカル)

バニラアイスクリーム、広島レモンオリーブオイル、もみじカステラ

🍫 🌾 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫

¥1,221

ヒルトンクラシックチーズケーキ

ブルーベリーソース、クランブル

🍫 🌾 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫

¥1,119

季節のフルーツブラッター

季節のカットフルーツ5種

¥2,290

チョコレートブラリネボックス

シェフセレクトのフレンチチョコレートブラリネ4種

🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫 🍫

¥1,679

*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	🥚 卵を含む	🥛 乳製品を含む	🌾 蕎麦を含む	🥜 ピーナッツを含む	🍓 くるみを含む
🦐 エビを含む	🦀 甲殻類を含む	🌿 セロリを含む	🌾 穀物を含む	🐟 魚を含む	🌾 ハウチワマメを含む
🦪 貝類、イカ、タコを含む		🌿 マスタードを含む	🌾 ナッツ類を含む	🌿 ゴマを含む	🌾 大豆を含む
🍷 アルコールを含む		🐷 ポークを含む	🌿 ベジタリアン	🌿 ヴィーガン	🌿 ハラル



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

ヴーヴ クリコ フランス

¥3,765 / ¥25,442

シャンドンロゼ オーストラリア (ボトルのみ)

¥7,633

モエ & シャンドン フランス (ボトルのみ)

¥17,301

ドン ペリニヨン フランス (ボトルのみ)

¥71,239

白ワイン

グラス&ボトル

マトゥア ソーヴィニヨンブラン ニュージーランド

¥1,527 / ¥8,650

ラクレマ シャルドネ カリフォルニア

¥2,646 / ¥14,757

赤ワイン

グラス&ボトル

エスカル ピノノワール フランス

¥1,323 / ¥7,633

コナンドラム ナパヴァレー カリフォルニア

¥2,646 / ¥14,757

ボトルビール

キリンラガー

¥1,221

アサヒスーパードライ

¥1,221

サッポロ黒ラベル

¥1,221

コロナ

¥1,425

クラフト広島日の出アンバーラガー

¥1,832

クラフト広島 本通りウエストサイドクラシック IPA

¥1,832

広島ニカラグアコーヒースタウト

¥2,035

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

🥚 卵を含む

🥛 乳製品を含む

🌾 蕎麦を含む

🥜 ピーナッツを含む

🌰 くるみを含む

🦐 エビを含む

🐚 甲殻類を含む

🌿 セロリを含む

🌾 穀物を含む

🐟 魚を含む

🌱 ハウチワマメを含む

🦑 貝類、イカ、タコを含む

🌿 マスタードを含む

🌿 ナッツ類を含む

🌿 ゴマを含む

🌱 大豆を含む

🍷 アルコールを含む

🐷 ポークを含む

🌿 ベジタリアン

🌿 ヴィーガン

🌿 ハラル



Beverage Menu

ドリンクメニュー

日本酒

広島地酒 180ml

宝剣 純米超辛口

賀茂鶴 ゴールド 大吟醸

¥2,850

¥3,562

プレミアム日本酒180ml

瀬祭 純米大吟醸 美酔

¥6,615

プレミアムウイスキー

30ml / 45ml

桜尾 - ヒルトン広島オリジナルボトル -カスクストレングス

¥2,748 / ¥3,867

戸河内 広島

¥1,832 / ¥2,544

竹鶴ピュアモルト

¥2,341 / ¥3,358

山崎 12 年

¥5,088 / ¥7,124

白州 12 年

¥5,088 / ¥7,124

響ブレンダーズチョイス

¥5,088 / ¥7,124

ザ・グレンリヴェット

¥1,527 / ¥2,137

マッカラン 18 年

¥13,230 / ¥19,336

マッカラン 25 年

¥50,885 / ¥76,327

ジャックダニエル

¥1,323 / ¥1,628

ブランドン

¥3,053 / ¥4,274

ジェムソン

¥1,323 / ¥1,628

*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

卵を含む

乳製品を含む

蕎麦を含む

ピーナッツを含む

くるみを含む

エビを含む

甲殻類を含む

セロリを含む

穀物を含む

魚を含む

ハウチワマメを含む

貝類、イカ、タコを含む

マスタードを含む

ナッツ類を含む

ゴマを含む

大豆を含む

アルコールを含む

豚肉を含む

ベジタリアン

ヴィーガン

ハラール



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	¥967
コカ・コーラゼロ	¥967
オレンジジュース	¥967
アップルジュース	¥967
国産白桃	¥1,323
ザクロジュース	¥1,323
山崎の天然水でつくったソーダ (330ml)	¥1,221
エビアン ナチュラルミネラルウォーター (330ml)	¥1,018
ペリエ (330ml)	¥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
アイスウーロン茶	¥967
コーヒー (アイスまたはホット)	¥916
アイ스티ー (アールグレイ)	¥916
紅茶ーダーズリン, アッサム, アールグレイ	¥916
ハーブティー - カモミール (ノンカフェイン)、ペパーミント (ノンカフェイン)	¥916
牛乳 (豆乳、オーツミルク、アーモンドミルク、低脂肪ミルク)	¥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	卵を含む	乳製品を含む	蕎麦を含む	ピーナッツを含む	くるみを含む
エビを含む	甲殻類を含む	セロリを含む	穀物を含む	魚を含む	ハウチワマメを含む
貝類、イカ、タコを含む	マスタードを含む	ナッツ類を含む	ゴマを含む	大豆を含む	ハラル
アルコールを含む	豚肉を含む	ベジタリアン	ヴィーガン		