





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 (協)、ジャム、マーマレード添え、ガーデンサラダ 🖉 (協) 🗘 🔘

#### 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 (☆) (添)、ミックスベジタブルオムレツ、ゆで卵 (固ゆでまたは半熟) 

『 (ふ) (\*) 

⑤

#### シリアル

#### 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) 🔊 🐉

マアルコールを含む は ポークを含む ® ベジタリアン マヴィーガン ビハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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 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 🛎 🥰 👠

#### 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) 🔊 🤰

写エビを含む 銭甲殻類を含む ♡セロリを含む ⇒ 穀物を含む ♡魚を含む ☆ハウチワマメを含む

8貝類、イカ、タコを含む ねマスタードを含む 3.ナッツ類を含む % ゴマを含む

マアルコールを含む 😭 ポークを含む 🐧 ベジタリアン ヤヴィーガン

▲ 大豆を含む ७ ハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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 6:00-10:30

#### お好みの卵料理(卵2個使用)

トースト、ポテト、ローストトマト、ガーデンサラダ付き

Ø 0 A

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 (☆) (森)、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 & 励 🖒、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 # N P () \$

#### グルテンフリー ヴィーガンメニュー

¥3.867

¥2.646

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

2 % P

8貝類、イカ、タコを含む åマスタードを含む 3・ナッツ類を含む %ゴマを含む

▲ 大豆を含む ७ ハラル

マアルコールを含む 😭 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

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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 6:00-10:30

地元名産朝食

広島風お好み焼き ¥2.300

キャベツ、豚肉、焼きそば麺、卵

汁なし担々麺 ¥1.800

# 6 0 C) & P

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

❸貝類、イカ、タコを含む 🔭 セスタードを含む 🕦 ナッツ類を含む 🚱 ゴマを含む

▲ 大豆を含む

マアルコールを含む ☆ ポークを含む ② ベジタリアン マヴィーガン

© ハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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 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	¥1,600

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

**8** 8 m **6** 

ペストリーバスケット ¥1.700

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

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

¥2.137

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

0 8 4 5 6

フレンチトースト ホイップクリーム、メープルシロップ、シナモンシュガー、ベリー添え ¥2.200

# N M O #

シリアル ¥800

グラノーラグ 📞 🖾 🐧 🕏、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 🔗

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 🚳 ¥800

プレーン、低脂肪または季節のフルーツ

季節のフルーツプラッター(5種類)

\*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

❷ 小麦を含む ○ 卵を含む □ 乳製品を含む

些蕎麦を含む 写エビを含む 幾甲殻類を含む ∜セロリを含む ⇒穀物を含む ☆魚を含む ・☆ ハウチワマメを含む

8貝類、イカ、タコを含む ねマスタードを含む 3.ナッツ類を含む %ゴマを含む ፟ 大豆を含む マアルコールを含む ⇔ ポークを含む ◎ ハラル



オールデイダイニング 10:30 - 23:30

#### 前菜

#### 自家製フムス(ヴィーガン)

¥1.150

ピタパン、オリーブオイル、野菜のクリュディテ \$ 60 8

#### ヘリテージチキンシーザーサラダ

¥1.934

ロメインレタス、パルメザンチーズ、クリスピーベーコン、ケージフリーエッグ、ガーリッククルトン 

#### サントリーニハーベストギリシャサラダ(ベジタリアン、グルテンフリー)

¥1.883

ケール、ピーマン、赤玉ねぎ、きゅうり、完熟トマト、カラマタオリーブ、 ギリシャ産フェタチーズを、爽やかなレモンとオレガノのビネグレットドレッシングで和えたサラダ 

#### フレンチオニオンスープ (ベジタリアン)

¥1.425

バゲットクルトン、グリュイエールチーズ、パセリ 

#### 世界のチーズセレクション(ベジタリアン)

¥2.341

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

#### 和のスパイス薫る 山椒ビーフカルパッチョ

¥2.392

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

\*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

⇔ ポークを含む

②ピーナッツを含む № くるみを含む

☆ ハウチワマメを含む

❸貝類、イカ、タコを含む åマスタードを含む りづてを含む いっぱん コマを含む ない カーマスタードを含む りがった。 マアルコールを含む

写エビを含む № 甲殻類を含む ♡ セロリを含む \* 穀物を含む ♡ 魚を含む

፟ 大豆を含む © ハラル



オールデイダイニング 10:30 - 23:30

#### 

### **ZATTA クラブサンドウィッチ - フレンチフライまたはサラダ ¥2,544** 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、コールスロー添え

**多事**() () 自 &

#### サステナビリティ瀬戸内海産フィッシュアンドチップス ¥2.748

#### ピザマルゲリータ(ベジタリアン)

¥2.137

トマトソース、イタリア産モッツァレラチーズ、フレッシュバジル、エキストラバージンオリーブオイル **8** 8 高 (象

#### スパイシーバッファローチキンウィング(5ピース)

¥1.527

クリスピーチキンウィング、自家製ランチソース、バッファローソース、いりごま、パセリ ※ ▼ 166

#### 広島風お好み焼き(ローカル)

¥2.341

キャベツ、豚肉、焼きそば麺、卵

\$ 0 8 \$ \$ \$ \$ \$

#### 広島県産赤鶏の親子丼(ローカル)

¥2.900

ケージフリーエッグ、みそ汁、広島県産漬物

# & O Y %

\*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

 愛小麦を含む
 ① 卵を含む
 塩乳製品を含む
 些蕎麦を含む
 ② ピーナッツを含む
 へるみを含む

 ラエビを含む
 製甲殻類を含む
 サセロリを含む
 製物を含む
 ・・ハウチワマメを含む

 受け、イカ、タコを含む
 カマスタードを含む
 カナッツ類を含む
 カゴマを含む
 大豆を含む

 マアルコールを含む
 ベジタリアン
 ペヴィーガン
 ・ハラル



オールデイダイニング 10:30 - 23:30

#### メイン

#### ZATTAシグネチャースパゲッティポモドーロクラシコ (ベジタリアン)(ソースのみグルテンフリー)

¥1.985

トマトソース、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、フレッシュバジル、エキストラバージンオリーブオイル (A) # (B)

#### サステナブル海老を使ったトマトビスククリームソースフェッチーニパスタ

¥2.544

海老と完熟トマトをじっくり煮込んだクリームソース、ヘーゼルナッツ、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、 にんにく、粗挽き黒こしょう

5 7 2 8 B

#### 牛頬肉の赤ワイン煮込み ライス (グルテンフリー) またはパン (グルテン)

¥3.969

赤ワインと醤油の旨味をまとった、牛頬肉の煮込み

**RN # # 7** 

#### 鴨胸肉のスロークック ハニーグレーズド(グルテンフリー) ライス (グルテンフリー) またはパン (グルテン)

¥3.765

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

TO THE

#### 瀬戸内産鯛のソテー(ローカル) ライス(グルテンフリー)またはパン(グルテン)

¥3.613

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 

#### オーストラリア産アンガスサーロイン 赤ワインソース(250g) ライス (グルテンフリー) またはパン (グルテン)

¥6.106

季節野菜のグリル、マッシュポテト、赤ワインソース

Y m m

写エビを含む № 甲殻類を含む 〒 セロリを含む \* 穀物を含む \* ☆ 魚を含む

₽ピーナッツを含む 😘 くるみを含む

☆ ハウチワマメを含む

❸貝類、イカ、タコを含む ねマスタードを含む り、ナッツ類を含む り、ゴマを含む マアルコールを含む

⇔ ポークを含む

፟ 大豆を含む © ハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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



オールデイダイニング 10:30 - 23:30

#### **KIDS**

<b>キッズキャットオムライス</b> ミニみそ汁、ライス、ケチャップ、野菜スティック	¥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

**#** # m •

ヒルトンミニチーズバーガー ¥1.577

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 

スパゲッティとミートボール(グルテンフリー対応可能) ¥1.425

ミニコーンスープ、野菜スティック、マリーローズソース

# # M & O

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) ¥1.323

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

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

₩ \$ %

\*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

¥1.170

¥1.272

マアルコールを含む

8貝類、イカ、タコを含む ねマスタードを含む スナッツ類を含む タシ ゴマを含む

☆ ポークを含む
③ ベジタリアン
♀ヴィーガン

፟ 大豆を含む ∅ ハラル



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

¥1.476

歴史的な G7 サミットにおいてアメリカ合衆国大統領のために特別に作られたこの自家製スイーツは、 マダガスカル産バニラビーンズと濃厚なチョコレートチップを特徴とし、ここでしか召し上がることができない特別な一品です。 

#### ヴィーガンチョコレートタルト

¥1,527

米粉、カカオマス、豆乳、フレッシュベリー

\$ \$ P

#### ヒルトンクラシックチーズケーキ

¥1,221

ブルーベリーソース、クランブル

#### 季節のフルーツプラッター

¥2.341

旬のカットフルーツ5種盛り合わせ

#### チョコレートプラリネボックス

¥1.832

シェフセレクトのフレンチチョコレートプラリネ4種

# m # h 3

♂ピーナッツを含む № くるみを含む

写エビを含む 段甲殻類を含む ₹セロリを含む ⇒ 穀物を含む ☆魚を含む

8貝類、イカ、タコを含む ねマスタードを含む 3人ナッツ類を含む 8ゴマを含む

☆ ハウチワマメを含む ፟ 大豆を含む

マアルコールを含む

⇔ ポークを含む

© ハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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



# Beverage Meny

#### 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ッシック 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

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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



# Beverage Meny

#### 日本酒

広島地酒 180ml

宝剣 純米超辛口	¥2,850
賀茂鶴 ゴールド 大吟醸	¥3,562

プレミアム日本酒180ml

獺祭 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
ブラントン	¥3,053 / ¥4,274
ジェムソン	¥1,323 / ¥1,628

∅小麦を含む ○卵を含む ⇒エビを含む 幾甲殻類を含む ∜セロリを含む ⊗貝類、イカ、タコを含む マアルコールを含む

🔊 乳製品を含む

当蕎麦を含む # 穀物を含む

☆魚を含む

•☆ ハウチワマメを含む ፟ 大豆を含む

ੈ マスタードを含む № ナッツ類を含む % ゴマを含む ☆ ポークを含む ◎ ハラル

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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



# Beverage Meny

#### ソフトドリンク

高知産の柚子ジンジャーエール	¥1,323
高知産の青ぎりみかん & 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
アイスティー(アールグレイ)	¥916
紅茶 – ダージリン、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 ட(豆乳 📞、オーツミルク 🔗、アーモンドミルク 🖏 、低脂肪ミルク 🚳)	¥814

愛小麦を含む ○ 卵を含む
 □ 乳製品を含む
 □ 生石リを含む
 □ サセロリを含む
 □ マスタードを含む
 □ マスタードを含む

<sup>\*</sup>表記料金には税金とサービス料が含まれております。

<sup>\*\*</sup>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