

HILTON
WEDDINGS

WEDDING CUISINE



世界に広がる「ヒルトン」のブランドのもとで技を磨いてきたシェフたちが
ここではお二人のウエディングのために細心の心配りでコースメニューを仕上げる

広島ならではの食材から織り上げられた
それは列席者の嘆声を誘う絵画のように繊細な料理



Western ¥18,000

(税サ込 ¥22,374)

ガリシア風タコのテリーヌとポーチドブラックタイガー海老
ルビーグレープフルーツとオレンジのコンポート アボカド イカ墨レモンジュレ ロメスコソース

ホタテとフォアグラのソテー
人參ピューレ 林檎のカaramel 赤ワインブラウンジュ ベーコンクランブル グリーンハーブ

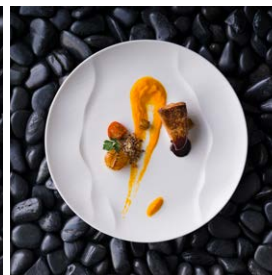
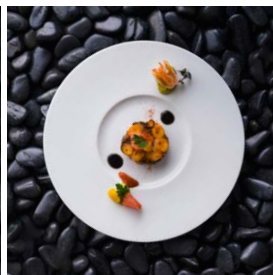
金目鯛と広島牡蠣のフォンダン
蒸しネギと彩り野菜 ハーブバターソースとセミドライトマト

瀬戸内レモンのソルベ キャビア添え

和牛フィレ肉と牛頬肉の煮込み
ポテトグラタン 茸のデューセル 季節の野菜 赤ワインソース

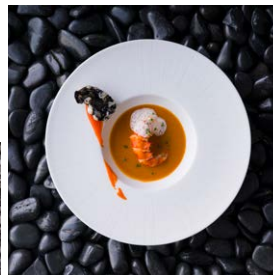
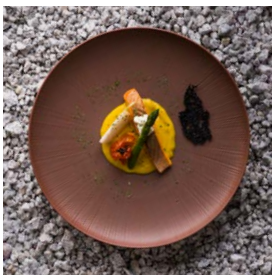
アールグレイとヴァローナミルクチョコレートのムース アップルコンポート
ベルガモットの香り
マダガスカルバニラアイスクリーム

コーヒー 紅茶



Western ¥15,000

(税サ込 ¥18,645)



フォアグラ 鴨胸肉と穴子のテリーヌ
りんご メロン オレンジとクランベリーのチャツネ クルミのピクルス
ポートワインジュレ

オマール海老のビスク
ココナッツ&レモンガラスのフォーム ルイユ タピオカのクリスプ

サステナブルサーモンフィレ
アーモンドサワークリーム 黄パプリカソース 彩り野菜 竹炭のチュール マイクログリーン ハーブパウダー

ルビーグレープフルーツとザクロのソルベ ロゼシャンパン風

国産牛テンダーロインのウェリントン
ポムマッシュと季節の野菜 ボルドレーズソース 黒トリュフ

エキゾチックパンナコッタ カラマンシークリーム
ホワイトチョコレートとミルクチョコレートのムース ダークチョコレートソルベ

コーヒー 紅茶

Western ¥13,000

(税サ込 ¥16,159)

ブルーベリーの香りを纏ったサーモン グラブラックス きゅうり マスクメロン いくら
マンゴーマスタード 瀬戸内レモンミントジュレ ソルティグラノーラ

ビーフコンソメのデュオ 牛タン ウズラの卵 季節の野菜

平目のポワレと小エビ
黒米 サフランブルブラン クリスピーリーク ハーブオイル

瀬戸内レモンソルベ モヒートミントシロップ

国産牛サーロインのロースト 胡麻と西洋わさびのアクセント
トリュフポテトピューレ パイナップル 季節の野菜 赤ワインソース

ココナッツムース ストロベリーとパッションフルーツのジュレ
フォレストベリーソルベ

コーヒー 紅茶



ヒルトン広島

〒730-0043 広島市中区富士見町11-12 Tel: (082) 243-2700