




Hilton
Osaka

Hilton Dining



ウインドーズ・オン・ザ・ワールド

17:30-22:00 (ラストオーダー21:00)

Valentine Dinner 2月1日~14日

バレンタインディナーコース お1人様 ¥10,000

- ・カシス風味のガナッシュとフォアグラのマリアージュ、ベリーのマリネ添え
- ・昆布とサーモンと子持ち昆布のデュオ
スモークサーモン、ホッキ貝とインゲン豆のサラダ、桜海老のテュイル添え
- ・温かいビーツコンソメゼリーに載せた烏賊のスモークとパンチェッタのトルテッリ、ユニット仕立て
オレガノ風味の白インゲン豆の軽いソース
- ・カナダ産オマール海老とカラス蝶のクルスタード”ラブ・マッチ“ オリエンタルソース
- ・カシスシャーベット、モエ・シャンドン風味
- ・スウィートメープルシロップでキャラメリゼした牛蒡と野生苺を載せた仔牛のメダイヨン
グリーンベジタブルのプレッセ
- ・バニラ風味のラズベリームース、薔薇風味のベリーソース添え フレッシュベリーコンポート
- ・コーヒー又は紅茶 バレンタイン風プティフル チョコレートとパテ・ド・フリユイ

バレンタインディナーコース お1人様 ¥15,000

- ・カシス風味のガナッシュとフォアグラのマリアージュ、ベリーのマリネ添え
- ・オマール海老、鮪、烏賊のサラダ仕立て、野菜のエスカベッシュと共に
- ・フォアグラ入り白玉団子を入れた抹茶風味のスウィートレッドビーンブルーデ
- ・リコッタチーズとほうれん草を詰めたトルテッリ、”アムール”仕立て フランス産プレス鶏入りトマトソース
- ・タラバ蟹、帆立貝、キャベツのハーモニー、セヴリュガキャビア添え ビーツバターソース
- ・カシスシャーベット、モエ・シャンドン風味
- ・黒毛和牛フィレ肉と牛尾のパルマンティエ風のデュエット、冬トリュフ添え
グリーンピースのフランに載せた菜園風野菜、トリュフ・ブレザージュ
- ・ストロベリー・ティラミス、ラズベリー・オペラ、北海道チーズケーキ、温製、チョコレートフォンダン
- ・コーヒー又は紅茶 バレンタイン風プティフル チョコレートとパテ・ド・フリユイ

ヒルトン大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田1丁目8番8号

Hilton Osaka 8-8, Umeda 1-chome, Kita-ku, Osaka 530-0001, Japan

Tel: +81-(0)6-6347-7111 Fax: +81-(0)6-6347-7060

hilton.co.jp hilton.com