




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)

Italian Dinner 2月15日

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ルブレ、ベリーのマリネ添え
- ・昆布メサーモンと子持ち昆布のガトー仕立て スモークサーモン、ホッキ貝とインゲン豆のサラダ、桜海老のデュイル添え
- ・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 オレガノ風味の白インゲン豆の軽いソース
- ・オマール海老とカラス鰈のクルスタード仕立て 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
- ・メープルシロップでキャラメリゼした牛蒡と野生茸を載せた仔牛のメダイオン グリーンベジタブルのプレスセ
- ・ホワイトチョコレートムースに載せたルバーブコンポートと苺のデュエット ヨーグルトアイスクリーム
- ・コーヒー又は紅茶 チョコレートとビスコッティー

シェフおすすめのディナーコース 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ルブレ、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小豆のブルーテ
- ・リコッタチーズとほうれん草を詰めたトルテッリ フランス産プレス鶏入りトマトソース
- ・タラバ蟹、帆立貝、キャベツのオモニエール仕立て、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
- ・黒毛和牛フィレ肉のグリルと牛尾のパルマンティエ風、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
- ・リュバーブコンポートに載せたワイルドライスとブルーベリーのクレム・ブリュレ
バニラアイスクリーム、カナディアンウイスキー風味のハニーソース
- ・コーヒー又は紅茶 チョコレートとビスコッティー

(税金・サービス料込)

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