

HILTON TOKYO BAY 30th Anniversary Chef Special

ヒルトン東京ベイは2018年7月2日に30周年を迎えました。
皆様への感謝の気持ちを込めた特別なメニューをご用意致しました。



Anniversary Menu

前菜

ホットサーモンアスパックとミニ野菜のピクルス
ホースラディッシュのムースとフライドケッパー

スープ

クリアーガスパチョスープ トマトフォーム チャイブオイル
ブチトマトのサラダ バルサミコグレース
トマトソルベ ガーリックチュイル

魚料理

鯛のソテー 醤油オレンジグレース
ラディッシュサラダ レモンオイル風味

肉料理

牛フィレ肉のロースト
もち麦のリゾット クレソン アスパラガスのシェイブ
赤ワインオニオンソース

デザート

パッションフルーツムース シトラスメレンゲキス
レモンアイスクリーム
ピンクフラワー添え

パンとバター

コーヒーまたは紅茶



Wedding Cake

とっておきのハイライトにしたいから、
ウェディングケーキにも、特別な気持ちを込めて。

