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ピ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 プチトマトのサラダ バルサミコグレーズ 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ズ ラディッシュサラダ レモンオイル風味

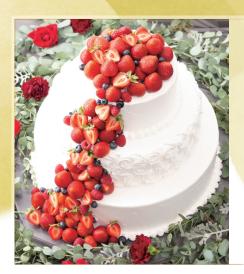
肉料理

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ッス 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、 ウエディングケーキにも、特別な気持ちを込めて。





