



香ばしく揚げた海老フライをふんわりとしたパンに挟み、名古屋らしい一品に仕上げました。
サラダまたはスープ、さらにコーヒーまたは紅茶をセットでお楽しみいただけます。

Crispy, aromatic fried shrimp are sandwiched in soft, fluffy bread,
creating a dish finished in a distinctively Nagoya-style.

名古屋海老フライドッグセット

サラダまたはスープとコーヒーまたは紅茶付き

Nagoya fried shrimp dog set
side salad or soup with choice of coffee or tea

単品
¥900

Set
¥2,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.



香ばしく焼き上げたフレンチトーストに、どこか懐かしい味わいのナポリタンを合わせた新感覚のサンドイッチです。
サラダまたはスープ、さらにコーヒーまたは紅茶をセットでお楽しみいただけます。

A new-style sandwich that pairs fragrant, golden-grilled French toast with nostalgic-flavored Napolitan pasta. Perfectly toasted and savory, it offers a unique fusion of sweet richness and classic Japanese comfort taste.

ナポリタンフレンチトーストセット
サラダまたはスープとコーヒーまたは紅茶付き
Napolitan french toast set
side salad or soup with choice of coffee or tea

単品	Set
¥900	¥2,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.



ヒルトン名古屋とお肉の専門店スギモトのコラボレーションによる、
特製「黒毛和牛と八丁味噌のビーフカレー」が、サラダとコーヒーまたは紅茶付きでお楽しみいただけます。
ホテルならではのゆったりとした空間で、至福のひとつときをお過ごしください。

Indulge in an exclusive collaboration with Hilton Nagoya x Sugimoto,
a rich Wagyu beef and Hatcho miso curry

黒毛和牛と八丁味噌のビーフカレー

サラダとコーヒーまたは紅茶付き

Wagyu beef and Hatcho miso curry
side salad with choice of coffee or tea

¥2,300

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

Price inclusive of taxes and service charge.



抹茶が香る軽やかなダックワーズと、ひんやり冷たい桜アイスをベースに、
苺風味のモンブランクリームを目の前で丁寧に绞り上げます。
ふわふわとろける口どけの良さは、まさに至福の体験。
五感で楽しむ、贅沢なモンブランを苺ソースと一緒にどうぞ。

Light matcha-scented dacquoise, chilled sakura ice cream, and freshly piped strawberry-flavored Mont Blanc cream
with a drizzle of strawberry sauce.

目の前で絞る！「苺と桜の生絞りモンブラン 苺ソース添え」
Strawberry and Sakura Mont Blanc with strawberry sauce

単品	Drink set
¥1,900	¥2,400

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.



旬のストロベリースコーンを楽しむティーセット。ティーセレクションからお好きな紅茶をお選びください。

A tea set with seasonal strawberry scones.
Choose your favorite tea from our selection.

ストロベリーティーセット
Strawberry tea set

¥1,800