

ヒルトン名古屋35周年  
スペシャルコラボイベント  
鉄板焼きコースのお肉は全て  
スギモト 厳選牛を使用しております。



**35**  
**YEARS OF**  
*Hospitality*

# 2024年3月1日(金)～2024年4月22日(月) ディナーメニュー

「朧月夜」 ¥33,000

一口のお楽しみ

お造り三種

活イセエビ 又は 活蝦夷鮑

源氏グリーンサラダ

スギモト厳選

ブランド牛ステーキ ファイル70g 又は ロース120g

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート



「明石」 ¥20,000

本日の先付

蝦夷鮑のソテーとホワイトアスパラ  
福井県 小浜海産物発酵工房“雲丹醬”のクリームソース

フォアグラのポワレ 白バルサミコソース  
ピスタチオムースとプラリネ プリオッシュフレンチトースト

源氏グリーンサラダ

スギモト厳選

黒毛和牛ステーキ ファイル70g  
又は ロース120g

※追加 ¥5,000でブランド牛に変更可能

野菜のソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物



仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge

本日のデザート

2024年3月1日(金)～2024年4月22日(月)  
ディナーメニュー

「初音」 ¥16,000

本日の先付

真鯛のソテー 桜風味の白ワインソース  
春野菜、菜の花と蛭烏賊のブルーテ

源氏グリーンサラダ

スギモト厳選

黒毛和牛 ファイル70g 又は ロース120g  
※ブランド和牛に変更+ ¥5,000

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート



「春宮」 ¥21,000

本日のお造り

源氏グリーンサラダ

スギモト厳選

ブランド牛 ファイル100g又は ロース160g

野菜ソテー

八代目儀兵衛プロデュースオリジナルブレンド米「那古野」使用  
ガーリックライス 又は ご飯と味噌汁 香の物

本日のデザート



仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge

2024年3月1日(金)～2024年4月22日(月)  
ディナーメニュー

「八乃宮」 ¥13,000

※こちらのメニューはすべての割引対象外になります。

本日の先付

源氏グリーンサラダ

スギモト厳選

黒毛和牛ステーキ ファイル50g と再肥育和牛 ファイル50g

野菜のソテー



ご飯 味噌汁 香の物  
(ガーリックライスに変更+ ¥1,500)

氷菓



仕入れによって内容が異なる場合がございます  
表示料金には税金・サービス料が含まれます  
Some items will be changed from season to season  
Price inclusive of taxes and service charge