

前菜 & サラダ APPETIZER AND SALAD

フレッシュ ガーデンサラダ 2,400
ランチドレッシング(🍳🥗)またはレモンドレッシング(🌿🥗)
Fresh garden salad
Choice of Ranch dressing (🍳🥗)or lemon dressing(🌿🥗)

クラシック シーザーサラダ 🌿🍳🥗🥔🥑
Classic Caesar salad
ロメインレタス、温泉卵、アンチョビ、クルトン、
ベーコン、パルメザンチーズ、シーザードレッシング
Romaine lettuce, soft-boiled eggs, anchovies,
croutons, bacon, Parmesan cheese, Caesar dressing

ヘルシー コブサラダ 🌿🍳🥗🥑
Hearty Cobb salad
ボイルエッグ、レッドオニオン、トマト、きゅうり、
フェタチーズ、オリーブ、アボガド、ロメインレタス、ドレッシング
Hard-boiled eggs, red onion, tomato,
cucumber, feta cheese, olive, avocado, romaine lettuce, dressing

<追加トッピング>チキンプレストまたはボイルシュリンプ(🍳)
Add order chicken or shrimp (🍳)

スモークサーモンプラッター 🌿🍳🐟
Smoked salmon platter
ケッパー、サワークリーム、レモン、ディル、
クリスピークrostティーニ、ピクルス
capers, sour cream, lemon, dill, crispy crostini and pickles

スープ SOUP

シェフ特製本日のスープ
Chef's daily soup
※アレルギーはスタッフにお問い合わせください。
Please ask our staff about allergens.

コーンクリームスープ 🌿🍳
Velvety cream of corn soup

コンフォートフード COMFORT FOOD

クラシック クラブハウスサンドイッチ
ゴールデンフレンチフライ添え 🌿🍳🥔🥑
Classic clubhouse sandwich with golden French Fries
錦爽どり胸肉、ベーコン、トマト、卵
Kinso chicken breast, bacon, tomato and egg

ジューシービーフバーガー
ゴールデンフレンチフライ添え 🌿🍳🥔🥑
Juicy beef burger with golden French Fries

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.

パスタ&ピザ PASTA AND PIZZA

スパゲティ または ペンネ 🌿
Spaghetti or penne
ソースは、トマトソース(🍳🥗)、ボロネーゼソース(🌿🍳)、
ポルチーニクリームソース(🌿🍳🥔🥑)からお選びください
Choice of sauce: tomato (🍳🥗)
Bolognese(🌿🍳) or porcini cream (🌿🍳🥔🥑)

シェフのおすすめピザ
Chef's daily pizza selection
※アレルギーはスタッフにお問い合わせください。
Please ask our staff about allergens.

ピッツア クアトロフォルマッジョ 🌿🍳
Pizza Quattro Formaggi
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラチーズ、ウォッシュチーズ、
パルメザンチーズ、名古屋はちみつ
Gorgonzola, mozzarella, Taleggio, Parmesan and honey

ヌードル & ライス NOODLE AND RICE

チャナマサラ 2,400
Hearty chana masala
ひよこ豆と野菜のカレー
Chick peas and vegetables curry
ナン(🌿🍳🥗)またはライス(🌿🥗)、ミニサラダ付き
choice of naan (🌿🍳🥗) or rice(🌿🥗) with mini salad

和牛八丁味噌カレー ミニサラダ付 🌿🍳🥔🥑
Wagyu beef and Hatcho miso curry
Served with mini salad

愛知みかわ豚の味噌カツ 濃厚な味噌ソース (170g)
Crispy Mikawa pork miso katsu (170g)
🌿🍳🥔🥑
みそ汁、からし、漬物、パンまたはスチームライス
Served with miso soup, mustard, pickles,
and choice of bread or steamed rice

八丁味噌香るナシゴレン 名古屋スタイル 2,900
Nagoya-style Nasi Goreng with Hatcho miso aroma
🌿🌿🍳🥔🥑🥗🥑

八丁味噌香るミーゴレン 名古屋スタイル 2,900
Nagoya- style Mie Goreng with Hatcho miso aroma
🌿🌿🍳🥔🥑🥗🥑

料理長おすすめ
名古屋きしめん 大海老天婦羅添え
Chef's Recommendation:
Nagoya Kishimen with shrimp tempura and bonito dashi
🌿🌿🍳🍳🥔🥑

メイン MAIN

パン(🌿🍳🥗)またはスチームライス(🌿🥗)をお選びいただけます。
choice of bread(🌿🍳🥗) or steamed rice. (🌿🥗)

錦爽どり胸肉のソテー 3,800
トリュフマッシュルームクリームソース 🌿🍳🥔🥑
Sautéed Kinso chicken breast
with truffle-mushroom cream sauce

ハラルチキン胸肉のグリル (ハラル認証) 3,800
ローストベジタブル添え チミチュリソース
Grilled chicken breast (Halal)
with roast vegetables and Chimichurri sauce

サーモンのソテー (120g) 🐟🥗
ローストベジタブル添え
Sautéed salmon(120 g)
with roast vegetables
ソースは、バルサミコヴィネグレット、ハーブソース(🍳)、
クリュスタッセソース(🍳)からお選びください
choice of sauce: Balsamic vinaigrette,
herb sauce (🍳) or crustacean sauce (🍳)

再肥育和牛リブアイステーキ180g 🍳🥗🥑
Aged Wagyu ribeye steak (180g)
ローストベジタブル
ソースは、赤ワインソース、
マデラソース、バルサミコソースからお選びください
Served with roast vegetables
choice of sauce: red wine, Madeira, or balsamic



再肥育和牛ロースステーキ180g 🍳🥗🥑
Aged Wagyu sirloin steak (180g)
ローストベジタブル
ソースは、赤ワインソース、
マデラソース、バルサミコソースからお選びください
Served with roast vegetables
choice of sauce: red wine, Madeira, or balsamic

ハラルビーフのロースステーキ (ハラル認証) 8,000
ローストベジタブル添えチミチュリソース
Beef sirloin steak (Halal)
with roast vegetables and Chimichurri sauce




ハラル認証
Halal certification
イスラム教徒（ムスリム）の皆様にご安心してお食事をお楽しみいただけるよう、ハラル認証を
取得した食材を使用しております。
Items highlighted are prepared using halal certified ingredients.






 エビ・カニ Shrimp and crab	 貝類 Shellfish	 ナッツ Nuts	 落花生 Peanuts
 豚肉 Pork	 そば Soba	 ゼラチン Gelatin	 グルテンフリー Gluten-free
 小麦 Wheat	 乳製品 Dairy	 卵 Egg	 大豆 (*大豆白絞油を除く) Soybeans
 **揚げ油 **Frying oil	 ヴィーガン Vegan	 くるみ Walnut	
 魚 (イカ・タコなどの軟体動物を含む) Fish or includes mollusks such as squid and octopus			

サイド SIDE

名古屋名物手羽先 (8本)   
Nagoya Tebasaki (8 pcs)
手羽先のロースト、ゴールデンフレンチフライ添え
Salt and pepper marinated chicken wings served with golden French fries

韓国風ヤンニョムチキン (400g)      
Korean Yangnyeom chicken (400g)
韓国風甘辛フライドチキン、ゴールデンフレンチフライ添え
Double fried crispy chicken with signature sweet and spicy glaze,
served with golden French fries

チーズ&シャルキュトリー セレクション   
Cheese and charcuterie selection
チーズ3種、シャルキュトリー4種、はちみつ、クラッカー、バケット
Selection of three cheeses and four types of charcuterie
Served with honey, crackers, and baguette

グリルソーセージプラッター     
Grilled sausage platter
骨付きソーセージ、チョリソー、ロングソーセージ、
ホットドッグパン、シュールルート、マスタード
Bone-in sausages, chorizo, long sausages, hot dog bun
Served with sauerkraut and mustard

クリーミーマッシュポテト   
Creamy mashed potatoes

季節のローストベジタブル 
Roast seasonal vegetables

お子様メニュー FOR YOUNGER GUEST

ハンバーグステーキ スチームライス    
Hamburger steak with bread or steamed rice
ハンバーグステーキ、季節の野菜、フライドポテト、
スチームライス (ライスをパンに変更可)
Hamburg steak, sautéed seasonal vegetables, French fries, steamed rice
※The steamed rice can be changed to bread

お子様パスタ トマトソース  
Spaghetti with tomato sauce
(パスタはグルテンフリーパスタに変更できます。)
※The spaghetti can be changed to gluten free pasta

ホットまたはアイスチョコレート
Hot or cold chocolate

アイスクーヒー
Iced coffee

アイ스티ー
Iced tea

ホットまたはアイスマルク
Hot or cold milk

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.

デザート

DESSERT

ヒルトン名古屋シグネチャースイーツプレート    
Hilton Nagoya signature dessert plate

ヴィーガンチョコレートブラウニー     
ミックスベリー添え
Vegan chocolate brownie with mixed berries

季節のショートケーキ     
Light sponge cake with seasonal fruit

アイスクリーム3種 フレッシュフルーツ添え     
3 kinds of ice cream with fresh fruit

5種のフレッシュフルーツ盛り合わせ  
5 kinds of assorted sliced fresh fruit

コーヒーと紅茶 COFFEE AND TEA

コーヒー
Coffee

アメリカンコーヒー
Americano

エスプレッソ
Espresso

ダブルエスプレッソ
Double espresso

カフェラテ
Café latte

カフェモカ
Café mocha

カプチーノ
Cappuccino

ホットまたはアイスチョコレート
Hot or cold chocolate

アイスクーヒー
Iced coffee

アイ스티ー
Iced tea

ホットまたはアイスマルク
Hot or cold milk

ジュースとソフトドリンク JUICE AND REFRESHMENT

コカ・コーラ 190ml
Coca cola 190ml

コカ・コーラ ゼロ 350ml
Coca-cola zero 350ml

忍ジャーエール 350ml
Ninger ale 350ml

アップルジュース 300ml
Apple juice 300ml

オレンジジュース 300ml
Orange juice 300ml

















サンペレグリノ 500ml
San Pellegrino 500ml

サンペレグリノ 1,000ml
San Pellegrino 1,000ml

アクアパンナ 500ml
Aqua Panna 500ml

アクアパンナ 1,000ml
Aqua Panna 1,000ml

アサヒ ドライゼロ 334ml
Asahi Dry Zero 334ml

 エビ・カニ Shrimp and crab	 貝類 Shellfish	 ナッツ Nuts	 落花生 Peanuts
 豚肉 Pork	 そば Soba	 ゼラチン Gelatin	 グルテンフリー Gluten-free
 小麦 Wheat	 乳製品 Dairy	 卵 Egg	 大豆 (*大豆白絞油を除く) Soybeans
 **揚げ油 **Frying oil	 ヴィーガン Vegan	 くるみ Walnut	
 魚 (イカ・タコなどの軟体動物を含む) Fish or includes mollusks such as quid and octopus			

シャンパン スパークリングワイン Champagne sparkling wine

Glass

- 1,900 シャンドンブリュット (オーストラリア)
Chandon brut (Australia)
- 2,500 モエ・エ・シャンドン
モエ・アンペリアル (フランス)
Moët & chandon moët imperial (France)

白ワイン White wine

Glass

- 1,500 ダンシングフレイム(チリ)
Dancing flame (Chile)
- 2,000 ムートン・カデ
ソーヴィニヨンブラン (フランス)
Mouton cadet S.B (France)
- 2,200 モンテス・アルファ シャルドネ (チリ)
Montes alpha chardonnay (Chile)

赤ワイン Red wine

Glass

- 1,500 ダンシングフレイム(チリ)
Dancing flame (Chile)
- 2,200 ムートン・カデ ルージュ (フランス)
Mouton cadet rouge (France)
- 2,700 マルケス・デ・カーサ・コンチャ
ピノ・ノワール(チリ)
Marques de casa concha pinot noir (Chile)

ドラフトビール Draft beer

Glass

- 1,200 アサヒ スーパードライ ドラフト (360ml)
Asahi super dry draft (360ml)
- 1,500 アサヒ スーパードライ ドラフト (450ml)
Asahi super dry draft (450ml)

ノンアルコールドリンク Non alcohol drink

Glass

- 1,200 デュク・ド・モンターニュ (ベルギー)
Duc de montagne (Belgium)
- 1,400 ピエール ゼロ ブランドブラン (フランス)
Pierre zero blanc de blancs (France)
- 1,400 ピエール ゼロ ロゼ スパークリング (フランス)
Pierre zero rose sparkling (France)
- 1,400 ピエール ゼロ シャルドネ (フランス)
Pierre zero chardonnay (France)
- 1,400 ヴィンテンス メルロー (ベルギー)
Vintense merlot (Belgium)
- 1,000~ ソフトドリンク
Soft drinks

ソムリエセクション Sommelier Selection

Glass

- 1,600 オレンジ ゴールド
ジェラルドベルトラン (フランス)
Orange gold / Gerard bertrand (France)
- 1,700 ヴィントナーズ・リザーブ
シャルドネ (アメリカ)
ケンダル・ジャクソン
Vintner's reserve chardonnay (America)
Kendall-Jackson
- 2,200 ブレッド&バター
カベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ)
ブレッド&バターワイナリー
ブレッド&バター winery

飲み放題パッケージプラン Free flow package plan

お一人様からご注文いただけます。
※お時間90分制となります。

Individual orders also accepted. ※90-minute time limit applies.

ビール&ハイボール パッケージ

Beer & whisky highball
package

3,500

アサヒ スーパードライ ドラフト
Asahi super dry draft

ハイボール
Whisky highball

ベーシックパッケージ

Basic package

3,500

スパークリングワイン (スペイン)
Sparkling wine (Spain)

赤ワイン (チリ)
Red wine (Chile)

白ワイン (チリ)
White wine (Chile)

スタンダードパッケージ

Standard package

4,500

モエ・エ・シャンドン
モエ・アンペリアル (フランス)
Moët & chandon
moët Imperial (France)

ムートン・カデ
ソーヴィニヨンブラン (フランス)
Mouton cadet S.B (France)

ムートン・カデ
ルージュ (フランス)
Mouton cadet rouge (France)

アサヒ スーパードライ ドラフト
Asahi super dry draft