

ご朝食メニュー

ヒルトン名古屋フルブレックファスト ¥6,000

クロワッサン、パンオショコラ、トースト、バター、ジャム、マーマレード添え
以下の各カテゴリーより好きなものをチョイス



お好みの卵料理

ベーコンとソーセージ、季節の温野菜、ポテト添え
目玉焼き、ポーチ、スクランブル、ゆで卵(固ゆでor 半熟)、オムレツより1種

コールドカット

ハム、スモークサーモン、チーズ2種

季節のフルーツ

お好みのヨーグルト

プレーン、低脂肪、ミックスベリーより1種 はちみつ添え

お好みのジュース

オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース、トマトジュースより1種

お好みのドリンク

コーヒー、紅茶、ホットチョコレート、カフェインレスコーヒー、ミルクより1種

コンチネンタルブレックファスト ¥4,000

クロワッサン、パンオショコラ、トースト、バター、ジャム、マーマレード添え

季節のフルーツ

お好みのヨーグルト

プレーン、低脂肪、ミックスベリーより1種 はちみつ添え

お好みのジュース

オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース、トマトジュースより1種

お好みのドリンク

コーヒー、紅茶、ホットチョコレート、カフェインレスコーヒー、ミルクより1種

パニーニサンドイッチ セット ¥4,600

フレンチフライ、ハモンセラーノ、グリュイエールチーズ、セミドライトマト、バジル

お好みのドリンク

コーヒー、紅茶、ホットチョコレート、カフェインレスコーヒー、ミルク
オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース、トマトジュースより1種

ホットオーツ セット ¥2,300

ブラウンシュガー添え

お好みのドリンク

コーヒー、紅茶、ホットチョコレート、カフェインレスコーヒー、ミルク
オレンジ、アップル、グレープフルーツジュース、トマトジュースより1種

和定食 ¥5,000

本日の焼き魚、染卸、はじかみ、出汁巻き玉子、野菜の煮物
白米御飯、海苔、香の物、味噌汁

※その他のお飲み物はアラカルトメニューからお選びいただけます。

 エビ・カニ	 貝類	 ナッツ	 落花生
 豚肉	 そば	 ゼラチン	 グルテンフリー
 小麦	 乳製品	 卵	 大豆
 **揚げ油	 ヴィーガン	 魚	(*大豆白絞油を除く)
(イカ、タコなど軟体生物を含む)			

ピクトグラム以外の食材についてはお問い合わせください。
同じ厨房内でアレルギー食材を調理しておりますので、食物アレルギーなどお食事に特別なご要望があるお客様はMAGICまでお申し付けください。*加熱調理には主に大豆白絞油を使用していますが、ピクトグラムとして表記いたしておりません。大豆白絞油も除去する必要がある場合にはお問い合わせください。
**揚げ油にはエビ・カニを含む甲殻類、小麦、卵、乳など、厨房で取り扱う様々な食材を揚げている可能性があります。表示料金には税金・サービス料が含まれます。

卵料理と地元の味覚

お好みの卵料理 ¥3,000

ベーコンとソーセージ、季節の温野菜、ポテト添え
目玉焼き、ポーチ、スクランブル、ゆで卵(固ゆで、半熟)
オムレツ、スパニッシュオムレツより1種

オムレツの追加トッピング ¥300

マッシュルーム	ハム	オニオン
ゴーダチーズ	ほうれん草	トマト

一色鰻のオムレツ ¥4,000

スパイシー和風だし餡かけ
ベーコンとソーセージ、季節の温野菜、ポテト添え

ヒルトン名古屋オリジナル ハ丁味噌エッグベネディクト ¥4,000

イングリッシュマフィン、ベーコン、マッシュルーム、ポーチドエッグ(2個)
自家製ハ丁味噌オランダーズソース、ガーデンサラダ、ポテト添え

きしめん ¥3,600

海老のかき揚げ添え

フレンチトースト ¥3,000

フルーツ、シャンティクリーム、メープルシロップ添え

パンケーキ ¥3,000

フルーツ、シャンティクリーム、メープルシロップ添え

キッズサンドイッチプレート ¥3,600

パニーニサンドイッチ、本日のスープ、サラダ
※本日のスープ、サラダのアレルギー情報はお問合せください

ガーデンサラダ ¥2,300

チョイスドレッシング

- ランチドレッシング
- レモンドレッシング

お好みのヨーグルト ¥1,300

プレーン、低脂肪、ミックスベリーより1種 はちみつ添え

お好みのシリアル ¥1,300

コーンフレーク、玄米フレーク、チョコレートクリスピー
フルーツグラノーラ、ドライミューズリーより1種

お好みのミルク

ミルク、低脂肪、豆乳より1種

オートミール ¥1,300

ブラウンシュガー添え

ブレッド 各 ¥500

クロワッサン	ホワイトトースト
パンオショコラ	グルテンフリーブレッド

5種のフレッシュフルーツ盛り合わせ ¥4,500

IN-ROOM BREAKFAST

Served
6:00 - 10:30

To Order
Dial
MAGIC

Hilton Nagoya full breakfast

¥6,000

croissant, pain au chocolat and toast served with butter, jam, and marmalade. please choose from the following:



Choice of egg: fried, poached, scrambled, boiled-boiled, soft-boiled or omelette, served with bacon, sausage, seasonal vegetables and potatoes.

Cold cuts ham, smoked salmon and two cheeses.

Seasonal fruit

Choice of yoghurt: plain, low fat or mixed berries with honey.

Choice of juice: orange, apple, grapefruit or tomato.

Choice of beverage: coffee (regular or decaffeinated), tea, hot chocolate or milk.

Continental breakfast

¥4,000

croissant, pain au chocolat and toast served with butter, jam, and marmalade. please choose from the following:

Seasonal fruit

Choice of yoghurt: plain, low fat or mixed berries with honey.

Choice of juice: orange, apple, grapefruit or tomato.

Choice of beverage: coffee (regular or decaffeinated), tea, hot chocolate or milk.

Panini sandwich with French fries

¥4,600

jamon serrano, gruyère cheese, semi-dried tomatoes, basil.

Choice of beverage: coffee (regular or decaffeinated), tea, hot chocolate or milk. orange, apple, grapefruit or tomato.

Hot oatmeal

¥2,300

served with brown sugar.

Choice of beverage: coffee (regular or decaffeinated), tea, hot chocolate or milk. orange, apple, grapefruit or tomato.

Japanese breakfast

¥5,000

grilled fish served with grated radish and pickled ginger, rolled omelette, simmered vegetables, steamed rice, dried seaweed, pickles and miso soup.

Shrimp and crab

Pork

Wheat

**Frying oil

Shellfish

Soba

Vegan

Dairy or traces of dairy

Nuts

Gelatin

Egg

Fish

(Fish or includes mollusks such as squid and octopus)

Peanuts

Gluten-free

Soybeans

(*Excluding soybean oil)

Please ask our staff about ingredients not shown in the pictograms above.

Allergens are cooked in the same kitchen. Please dial MAGIC, if you have food allergies or special dietary needs. We primarily use soybean oil for cooking. However, please note that this is not indicated by a pictogram. If you need to avoid soybean oil as well, please ask our MAGIC.

Our frying oil may contain traces of various allergens from different ingredients handled in our kitchen, including but not limited to crustaceans, wheat, eggs, and dairy. Price inclusive of taxes and service charge.

Eggs and Local Dishes

Choice of egg dish

¥3,000

poached, scrambled, hard or soft boiled, omelette, or Spanish omelette. served with potatoes, roast tomatoes and seasonal vegetables.

Topping ham, mushroom, onion, spinach, tomato or gouda.

Isshiki eel omelette

¥4,000

with spicy Japanese dashi sauce, served with potatoes, roast tomatoes and seasonal vegetables.

Hilton Nagoya original Hatcho miso eggs benedict

¥4,000

two poached eggs on English muffin with bacon, mushrooms, and homemade Hatcho miso-Hollandaise served with garden salad and potatoes.



Kishimen noodles

¥3,600

served with mixed vegetables and shrimp Tempura.

French Toast

¥3,000

served with fruit, chantilly cream and maple syrup.

Pancakes

¥3,000

served with fruit, chantilly cream and maple syrup.

Kids' sandwich plate

¥3,600

panini sandwich served with soup of the day and salad. ※ Please enquire with MAGIC if you have any allergies.

Garden salad

¥2,300

with choice of Ranch or Lemon dressing.

Choice of yoghurt

¥1,300

plain, low fat or mixed berry with honey.

Choice of cereal

¥1,300

corn flakes, brown rice flakes, chocolate krispies, fruit granola, or muesli served with choice of regular milk, low-fat milk or soy milk.

Hot oatmeal

¥1,300

served with brown sugar.

Bakery

¥500

Choice of Bakery

croissant, pain au chocolat, toast, gluten free bread.

Sliced seasonal fruit

¥4,500

*Other beverages can be selected from the a la carte menu.