



Hilton Nagoya
Exclusive Wedding Cuisine



Hilton Experience

世界を舞台に活躍してきた

シェフたちがお届けする

斬新で自由な

食材の息吹を感じる料理の数々

驚きとよるこびに満ち溢れた

心躍る体験へと誘います

おふたりの特別な日を

ゲストの皆さまの笑顔で

彩ることをお約束します

Hilton Prix Fixe Menu

ヒルトン プリフィックスメニュー

フランス料理・日本料理・中国料理の60種類以上のメニューからからお好みに応じて自由な組み合わせでお選びいただけます

ゲストのことを想いながら創り上げる おふたりだけのオリジナルメニューが叶います

14,000円より



レタンセランマン・ドゥ・ラ・ナチュール

自然の恵みが溢れる「L'Éclat de la Nature」

14,000円

Canapé	カナッペ	ウェイトイングルームにてご提供いたします
Amuse	アミューズ	真鯛のマリネ シトラスのグラサージュ 昆布ジュレの花飾り 柚子風味のカブチーノ添え
Appetizer	前菜	フォアグラ キャラメル風味のシャンティとテリーヌバンデビスサントの二種仕立て ロンネフェルトアールグレイティーゼリー ビスタチオソース パッションフルーツのアクセント
Soup	スープ	人参のフランと海老のコンソメ 天使海老と珈琲風味のパイと共に
Fish	魚料理	季節の魚料理 旬のお野菜とソースを添えて 上記写真：秋(9-11月) 甘鯛 パリパリの鯖焼き オレンジとベルノーのソース アンディーブのカンパリコンフィとディルの香り
Palate Refresher	お口直し	ヨーグルトのシャーベット
Meat	肉料理	黒毛和牛内臓肉ロティと頬肉のクロックムッシュ マルシヤンドヴァンバターと仔牛のジュ
Dessert	デザート	抹茶のクレマカタラーナとサクサクのクラランブル添え
Bread	パンとバター	ミニバゲット および パン・オレ
Coffee or Tea	珈琲または紅茶	

※写真はイメージです ※各時期の最良の食材をお楽しみいただきたいため 季節によって内容が異なる場合がございます ※金額はすべて税金・サービス料別となります

Amuse
アミューズ

真鯛のマリネ シトラスのグラサージュ 昆布ジュレの花飾り 柚子風味のカブチーノ添え

助八のタルタル キュウリと大葉のスープと共に

パテアングルート バールオニオン のピクルスと パイナップルのチャツネ

フォアグラ フラン コンソメ船かけ ポルチーニ茸とズワイ蟹 +500円

中口鮭の炙り キャビア添え アボカドクリームと金山寺味噌のコンディマンパニエーグレイズ 佐衛門たまりソース +800円

「先付」 胡麻豆腐 蒸栗丹 アスパー 山菜 旨出し +400円

Appetizer
前菜

才巻海老のマリネと 選別クリームを包んだタスマニアサーモンのカノピオ仕立て キヌアのサラダと 塩菜けしめのソース

オマール海老と鯛のサダグ キャビア添え 金柑ヴィネグレットと青豆のクーリ ドライアブリコットと マッシュルームパヴダー トマトエビス

Soup
スープ

季節のポタージュ 四季の恵み 春(3-5月) 新玉ねぎと給 養子と菜 夏(6-8月) 「鯖」コリアンダーと鷹でマリネ ヒーと鰯のクーリマ 秋(9-11月) 「甘鯛」パリパリの鯖焼き オレンジとベルノーのソース アンディーブのカンパリコンフィとディルの香り 冬(12-2月) 「雑鮎」三州三河味噌粕とカカオバター アーモンドのデッサンと共にロースト 柚子のソースで

人参のフランと 海老のコンソメ 天使海老と 珈琲風味の パイと共に

ホワイトアスパラ 根のクリームと トマトのクーリ とレモン風味の オリーブオイルのアクセント

六子と鯛を煮込んだサララン 薫るパイア ベーススープの パイ包み焼き +600円

コンソメスープ 鮭の炙りと 茄子 椿菜の香り +600円

「御膳物」 給真丈 紅白 鯛の子巻 梅人参 青味 木の芽 +200円

Fish
魚料理

季節の魚料理 旬のお野菜とソースを添えて 春(3-5月) 「真鯛」コナツツとパイマックル薫る サフランのソース 桜色のソリットと共に 夏(6-8月) 「鯖」コリアンダーと鷹でマリネ ヒーと鰯のクーリマ 秋(9-11月) 「甘鯛」パリパリの鯖焼き オレンジとベルノーのソース アンディーブのカンパリコンフィとディルの香り 冬(12-2月) 「雑鮎」三州三河味噌粕とカカオバター アーモンドのデッサンと共にロースト 柚子のソースで

鯛 春菊と帆立貝ムースの パイ包み焼き カフェドパリソース +1,200円

フェネルの 香りを纏わせたオマール海老のソテーと 仔牛テリーヌ 菜子のフォンタン レモンジュラスと パニラのソース +2,000円

平目のラルド 巻き セージとデュカの 香り ピマン デスベレットと グリブセツェ 斬身の息吹 スープ・ボア ソンのレヂュク ション +2,500円

「御膳物」 小鯛炭焼 はじかみ 黒豆松葉 山椒ゼリー

Palate Refresher
お口直し

ヨーグルトの シャーベット

カンパリオレンジ のグラニテ

蜂蜜とタイムの グラニテ +300円

Meat
肉料理

黒毛和牛内臓肉ロティと 頬肉のクロックムッシュ マルシヤンドヴァンバターと仔牛のジュ

京鴨のスライス 焼き フォアグラと林檍のシュトルツェル カルヴァドスのソース

オーストラリア 産牛ヒレ肉ステーキ 三州三河味噌のソースと 林檍味噌タブナード (黒毛和牛ヒレ肉にランクアップの組合 +3,500円)

黒毛和牛サーロインのグリルと 鮎の煮込み 桜むのり 醤油味噌ソース ベリグー +2,500円

牛肉の煎り焼き 黒胡麻ソースで +700円

Dessert
デザート

抹茶のクレマカタラーナと サクサクのクラランブル添え

桜のブランマンジェ スロッカのジュレと共に

柿のティラミスと 栗のクリームと 「マリアージュ」

Bread
パン

ミニバゲット

パン・オレ

リュスティック

右記より2種お選びいただけます

Appetizer
前菜

フォアグラ キャラメル風味のシャンティとテリーヌバンデビスサントの二種仕立て ロンネフェルトアールグレイティーゼリー ビスタチオソース パッションフルーツのアクセント +600円

鯛のおうはん焼 肉と醬 奥三河ほうれん草のテリーヌ 大葉のピストットマトのムースと テリのシヤム +1,000円

Soup
スープ

ホワイトアスパラ 根のクリームと トマトのクーリ とレモン風味の オリーブオイルのアクセント

六子と鯛を煮込んだサララン 薫るパイア ベーススープの パイ包み焼き +600円

コンソメスープ 鮭の炙りと 茄子 椿菜の香り +600円

「御膳物」 給真丈 紅白 鯛の子巻 梅人参 青味 木の芽 +200円

Fish
魚料理

季節の魚料理 旬のお野菜とソースを添えて 春(3-5月) 「真鯛」コナツツとパイマックル薫る サフランのソース 桜色のソリットと共に 夏(6-8月) 「鯖」コリアンダーと鷹でマリネ ヒーと鰯のクーリマ 秋(9-11月) 「甘鯛」パリパリの鯖焼き オレンジとベルノーのソース アンディーブのカンパリコンフィとディルの香り 冬(12-2月) 「雑鮎」三州三河味噌粕とカカオバター アーモンドのデッサンと共にロースト 柚子のソースで

鯛 春菊と帆立貝ムースの パイ包み焼き カフェドパリソース +1,200円

フェネルの 香りを纏わせたオマール海老のソテーと 仔牛テリーヌ 菜子のフォンタン レモンジュラスと パニラのソース +2,000円

平目のラルド 巻き セージとデュカの 香り ピマン デスベレットと グリブセツェ 斬身の息吹 スープ・ボア ソンのレヂュク ション +2,500円

「御膳物」 小鯛炭焼 はじかみ 黒豆松葉 山椒ゼリー

Palate Refresher
お口直し

ヨーグルトの シャーベット

カンパリオレンジ のグラニテ

蜂蜜とタイムの グラニテ +300円

Meat
肉料理

黒毛和牛内臓肉ロティと 頬肉のクロックムッシュ マルシヤンドヴァンバターと仔牛のジュ

京鴨のスライス 焼き フォアグラと林檍のシュトルツェル カルヴァドスのソース

オーストラリア 産牛ヒレ肉ステーキ 三州三河味噌のソースと 林檍味噌タブナード (黒毛和牛ヒレ肉にランクアップの組合 +3,500円)

黒毛和牛サーロインのグリルと 鮎の煮込み 桜むのり 醤油味噌ソース ベリグー +2,500円

牛肉の煎り焼き 黒胡麻ソースで +700円

Dessert
デザート

抹茶のクレマカタラーナと サクサクのクラランブル添え

桜のブランマンジェ スロッカのジュレと共に

柿のティラミスと 栗のクリームと 「マリアージュ」

Bread
パン

ミニバゲット

パン・オレ

リュスティック

Canapé
カナッペ

ラ・メール +100円

セーブルファイ +100円

フラックスシード +100円

Appetizer
前菜

鯛のおうはん焼 肉と醬 奥三河ほうれん草のテリーヌ 大葉のピストットマトのムースと テリのシヤム +1,000円

豊橋産山吹鶏 超肉のコンフィと 仔牛胸肉 ムニエルの サラダ仕立て トリュフソース +1,000円

Soup
スープ

ホワイトアスパラ 根のクリームと トマトのクーリ とレモン風味の オリーブオイルのアクセント

六子と鯛を煮込んだサララン 薫るパイア ベーススープの パイ包み焼き +600円

コンソメスープ 鮭の炙りと 茄子 椿菜の香り +600円

「御膳物」 給真丈 紅白 鯛の子巻 梅人参 青味 木の芽 +200円

Fish
魚料理

季節の魚料理 旬のお野菜とソースを添えて 春(3-5月) 「真鯛」コナツツとパイマックル薫る サフランのソース 桜色のソリットと共に 夏(6-8月) 「鯖」コリアンダーと鷹でマリネ ヒーと鰯のクーリマ 秋(9-11月) 「甘鯛」パリパリの鯖焼き オレンジとベルノーのソース アンディーブのカンパリコンフィとディルの香り 冬(12-2月) 「雑鮎」三州三河味噌粕とカカオバター アーモンドのデッサンと共にロースト 柚子のソースで

鯛 春菊と帆立貝ムースの パイ包み焼き カフェドパリソース +1,200円

フェネルの 香りを纏わせたオマール海老のソテーと 仔牛テリーヌ 菜子のフォンタン レモンジュラスと パニラのソース +2,000円

平目のラルド 巻き セージとデュカの 香り ピマン デスベレットと グリブセツェ 斬身の息吹 スープ・ボア ソンのレヂュク ション +2,500円

「御膳物」 小鯛炭焼 はじかみ 黒豆松葉 山椒ゼリー

Palate Refresher
お口直し

ヨーグルトの シャーベット

カンパリオレンジ のグラニテ

蜂蜜とタイムの グラニテ +300円

Meat
肉料理

黒毛和牛内臓肉ロティと 頬肉のクロックムッシュ マルシヤンドヴァンバターと仔牛のジュ

京鴨のスライス 焼き フォアグラと林檍のシュトルツェル カルヴァドスのソース

オーストラリア 産牛ヒレ肉ステーキ 三州三河味噌のソースと 林檍味噌タブナード (黒毛和牛ヒレ肉にランクアップの組合 +3,500円)

黒毛和牛サーロインのグリルと 鮎の煮込み 桜むのり 醤油味噌ソース ベリグー +2,500円

牛肉の煎り焼き 黒胡麻ソースで +700円

Dessert
デザート

抹茶のクレマカタラーナと サクサクのクラランブル添え

桜のブランマンジェ スロッカのジュレと共に

柿のティラミスと 栗のクリームと 「マリアージュ」

Bread
パン

ミニバゲット

パン・オレ

リュスティック

Canapé
カナッペ

ラ・メール +100円

セーブルファイ +100円

フラックスシード +100円

Optional Menu
オプションメニュー

フィアール 赤1サークルに つぎ1プレート +300円

黒毛和牛ヒレ肉の塩焼き 披露宴会場にてシェフによる デクオリティの演出をお楽しみいただけます (50名様より承ります) +5,900円

Meat
肉料理

黒毛和牛内臓肉ロティと 頬肉のクロックムッシュ マルシヤンドヴァンバターと仔牛のジュ

京鴨のスライス 焼き フォアグラと林檍のシュトルツェル カルヴァドスのソース

オーストラリア 産牛ヒレ肉ステーキ 三州三河味噌のソースと 林檍味噌タブナード (黒毛和牛ヒレ肉にランクアップの組合 +3,500円)

黒毛和牛サーロインのグリルと 鮎の煮込み 桜むのり 醤油味噌ソース ベリグー +2,500円

牛肉の煎り焼き 黒胡麻ソースで +700円

Dessert
デザート

抹茶のクレマカタラーナと サクサクのクラランブル添え

桜のブランマンジェ スロッカのジュレと共に

柿のティラミスと 栗のクリームと 「マリアージュ」

Bread
パン

ミニバゲット

パン・オレ

リュスティック

※写真はイメージです ※各時期の最良の食材をお楽しみいただきたいため 季節によって内容が異なる場合がございます ※金額はすべて税金・サービス料別となります

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

フランス語で「美しい生命」を意味するこちらのメニューでは
おふたりの祝福にふさわしい瑞々しく華やかな料理をご用意しました
おふたりの誓いの地となる 東海の食材をつかった料理は 独創的で美しく 細やかな心遣いと
ちょっとした遊び心が 盛り込まれた唯一無二の味わいです
大切なゲストとともに 美しい人生をふりかえり 喜びを分かち合う
かけがえのないひとときをご提案します



ラ・ベル・ヴィ
五感で味わう「*La Belle Vie*」

22,400円

<i>Canapé</i>	カナッペ	ウェイトィングルームにてご提供いたします
<i>Amuse</i>	アミューズ	フォアグラフラン コンソメ鮎かけ ポルチーニ茸とズワイ蟹
<i>Appetizer</i>	前菜	岡崎おうはん鶏胸肉と鰻 奥三河ほうれん草のテリーヌ 大葉のピストゥ トマトのムースとチリのジャム
<i>Soup</i>	スープ	コンソメスープ 桜肉の炙りと茄子 穂紫蘇の香り
<i>Fish</i>	魚料理	平目のラルド巻き セージとデュカの香り ピマンデスペレットとオリーブのセシェ 新芽の息吹 スープ・ド・ポアソンのレデュクション
<i>Palate Refresher</i>	お口直し	蜂蜜とタイムのグラニテ
<i>Meat</i>	肉料理	黒毛和牛ヒレ肉ステーキ 三州三河味醂のソースと朴葉味噌ダブナード
<i>Dessert</i>	デザート	和栗のモンブランと芳醇なバニラアイスクリーム
<i>Bread</i>	パンとバター	リュスティック および セーグルファイン
<i>Coffee or Tea</i>	珈琲 または 紅茶	

※写真はイメージです ※各時期の最高の食材をお楽しみいただきたいため 季節によって内容が異なる場合がございます ※金額はすべて税金・サービス料別となります

Executive Chef

総料理長
クリストファー・ホリ

好奇心と向上心に突き動かされ
現在に至るまで ロンドン ニューヨーク シドニーなど
世界中のキッチンでさまざまなキュージーヌに触れ
創造の幅を広げました
「Surprise」のある料理＝「特別な体験」を
みなさまの大切な日のために 心を込めてお創りします



Executive Sous Chef

副総料理長
佐藤 弘二

フランスの星付きレストランで学んだ
繊細な味わいを引き出すマリアージュや
大胆でクリエイティブなプレゼンテーションを活かし
私が生まれ育った東海地方のお肉やお魚 野菜をはじめ
季節を彩るいきいきとした食材の魅力を引き出して
ここにしかない非日常を演出します

Optional Menu

オプションメニュー

ガーデンベジタブルブッフェ

シェフが厳選した彩り豊かな旬の野菜を新しいスタイルでご堪能いただけます
西洋野菜 穀物類やフルーツ エディブルフラワーなどをつかった 洗練されたデリや
食べられる土で出来たミニチュア畑から野菜を収穫するユニークな体験を
ブッフスタイルでお楽しみください

2,300円

※40名さまより承ります



デザートブッフェ

ヒルトン名古屋が誇る人気のデザートブッフェは
ゲストに合わせてお好みのアイテムを組み合わせただけです
会場を華やかに飾り 幸福なひとときを演出します

スイーツギャラリー	9種 2,500円	※プリフィックスコースのデザートを選択した場合は7種となります
マカロンマルシェ	1,500円	
カップケーキタワー	1,500円	
チョコレートファウンテン(ダークチョコレート)	1,500円	
キャンディステーション	1,200円	
上記すべてを含むデザートブッフェ	4,300円	



※写真はイメージです ※各時期の最良の食材をお楽しみいただきたいため 季節によって内容が異なる場合がございます ※金額はすべて税金・サービス料別となります

Japanese Cuisine 日本料理

Musabi 「結」 16,000円

- 先付 胡麻豆腐 蒸雲丹 アスパラ 山葵 旨出汁
- 御祝肴 子持ち昆布 たら子昆布巻 海老旨煮 空豆蜜煮
鮑柔らか煮 寿菜 手毬麩串 サーモン奉書
- 御碗物 蛤真丈 結び紅白 鹿の子椎茸 梅人参 青味 木の芽
- 御造り 鯛 鮎 助八 紅白妻 あしらひ一式
- 御凌ぎ 俵赤飯 唐墨
- 家喜物 小鯛姿焼 はじかみ 黒豆松葉 山桃ゼリー
- 御蒸物 名古屋コーチン茶碗蒸 大黒占地 銀杏
- 御揚物 ロブスター紅白揚げ 扇貝布 青唐 檸檬
- 御食事 握り寿司 鯛 鮎 烏賊
- 御水物 季節のフルーツと和菓子



Chinese Cuisine 中国料理

Jade 「翡翠」 20,000円

- 王朝特製冷菜 八種の慶び(才巻海老 クラゲ 椎鮑 トマト甘酢 叉焼 蒸し鶏 等)
- 名古屋コーチンと鮎入り山海珍味蒸しスープ ロブスターのチリソース 蒸し花巻を添えて
- 帆立貝柱と蟹肉の中華風グラタン 牛肉の煎り焼き 黒胡椒ソースで
- 蓮の葉包みご飯 マンゴームースとゴマ団子

Lapis Lazuli 大皿盛「瑠璃」 14,000円

- 特製冷菜盛り合わせ(海老 クラゲ 煮豚 蒸し鶏 等)
- 燕の巣入り蟹玉味噌スープ 蟹爪の揚げ物と海老トースト 海の幸と色々野菜の炒め物
- 鯛の蒸し物特製ソース 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め 蟹あんかけ炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐



※上記日本料理・中国料理にはカナッペが含まれます

Kids Menu キッズメニュー

L'Abeille 「ラベイル」 5,000円

- コーンクリームスープ
- スペシャルキッズプレート
 - 海老のカダイフフリット
 - 三種のミート 三種のソースで
 - ハーブチキンロール 照り焼きソース ・ビーフハンバーグ トマトフォンデュ ・煮込みポークのクロケット
 - フライドポレンタ - チキンライス - 温野菜
- ガーデンサラダ
- カスタードプディングとフレッシュフルーツ
- パンとバター
- オレンジジュース および ウーロン茶



La Fleur 「ラ・フルール」 7,000円

- ミニ前菜三種盛り
 - コーンクリームプディング グリンピースのソース ズワイ蟹添え
 - スペシャルキッズサラダ
 - チキンサラダ
- 茸のポターージュ オムレツ添え
- ビーフステーキとオマール海老のソテー デミグラスソース
- パティシエ特製デザート バニラアイスクリーム添え
- パンとバター
- オレンジジュース および ウーロン茶



※写真はイメージです ※各時期の最良の食材をお楽しみいただきたいため 季節によって内容が異なる場合がございます ※金額はすべて税金・サービス料別となります

Drink Menu

ドリンクメニュー



■フリーフロー	4,000円	乾杯用スパークリングワイン・フランス産ワイン(白・赤)・ビール・ウイスキー・日本酒・焼酎(芋・麦)・オレンジジュース・ウーロン茶 ※ウエルカムドリンクが含まれます
■ソフトドリンクセレクション	500円	コーラ・ジンジャエール・アップルジュース 3種追加
■カクテルセレクション	800円	ジントニック・モスコミュール・カシスオレンジ・キール・ミモザ 5種追加
■カクテル&ソフトドリンクセレクション	1,000円	ジントニック・モスコミュール・カシスオレンジ・キール・ミモザより3種追加 コーラ・ジンジャエール・アップルジュースより2種追加
■プレミアムオプション	2,000円	乾杯用スパークリングワインをモエ・エ・シャンドンヘランクアップ

※写真はイメージです ※金額はすべて税金・サービス料別となります

ヒルトン名古屋

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1丁目3番3号

TEL : 052-212-1111 FAX : 052-212-1225

<http://hiltonwedding.jp/nagoya/>

