

NATURA

自然

Seared tuna and summer vegetables salad, Kyoto wasabi leaves

鮪と夏野菜のニース風サラダ 京わさび菜

Please select one pasta dish from the options below

下記よりパスタを 1 品お選びください

Spaghetti, Grunt fish, Baby arugula, Bottarga

スパゲッティ 伊佐木とセルバチコ ボッタルガ

Tagliatelle, Stewed beef shank, Celery

タリアテッレ 牛脛肉とセロリ

Paccheri, Minced octopus ragout, Kyoto eggplant

パッケリ 蛸のラグー 京茄子

Gnocchi, Fresh tomatoes, Kyoto mibuna

ニョッキ フレッシュトマトと壬生菜

Dessert Cart

デザートワゴン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥5,000

OPTIONAL MENU

Artisanal Bread Experience パンプUFFェ

A curated selection of breads served tableside for 60 minutes.

Guests ordering the NATURA or VIRIDIS course

may enjoy our Bread Buffet as an optional add-on.

60 分間、厳選したパンをパスアラウンドスタイルにてご提供いたします。

NATURA または VIRIDIS コースをご注文のお客様は、

追加オプションとしてパンプUFFェをご利用いただけます。

(+¥1,800)

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.

表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

Various discounts including Hilton Honors and HPCJ benefits are not applicable.

ヒルトン・オナーズ会員特典やHPCJを含む各種 割引は対象外とさせていただきます。

VIRIDIS

緑

Seared tuna and summer vegetables salad, Kyoto wasabi leaves

鮪と夏野菜のニース風サラダ 京わさび菜

Please select one pasta dish from NATURA menu
NATURAメニューよりパスタを 1 品お選びください

YOUR CHOICE OF YOUR MAIN DISH

お好みのメインディッシュ

Pan-seared salmon, Fennel, Asparagus

サーモンのミキユイ フェンネル アスパラガス

Kyotamba highland pork confit, Daikoku shimeji mushrooms, Green soy beans

京丹波高原豚のコンフィ 大黒本しめじ 枝豆

Grilled Kyoto beef sirloin,
Japanese green pepper corn sauce, Tamba vegetables

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル
実山椒ソース 丹波野菜

(+¥6,500)

Dessert Cart

デザートワゴン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥7,700

Various discounts including Hilton Honors and HPCJ benefits are not applicable.
ヒルトン・オナース会員特典やHPCJを含む各種 割引は対象外とさせていただきます。

HORTUS

庭園

Horse mackerel, Kyoto eggplant, Tomato consommé

鰯と京茄子 トマトコンソメ

Pumpkin soup, Wrapped mushrooms in brick pastry

南瓜のスープ 茸のクルスティアン

Pan-seared scallops, Kyoto turnips, Romaine lettuce risotto

帆立貝柱のソテー 京こかぶ ロメインレタスのリゾット

Tamba chicken breast, Caramelized baby carrot, Dukkah

丹波赤どり胸肉 姫人参のキャラメリゼ デュカ

Or または

Grilled Kyoto beef sirloin,
Japanese green pepper corn sauce, Tamba vegetables

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル
実山椒ソース 丹波野菜

(+¥6,500)

Chilled coconut soup, Mango, Kyoto black tea

ココナッツスープとマンゴー 京都紅茶

Or または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait - Melon & Earl Grey tea -

メロンとアール 그레이のパフェ

(+¥1,900)

¥8,800

Listed prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。