

NATURA

自然

Amberjack carpaccio, Kyoto eggplant, Citrus fruit

間八のカルパッチョ 京ナス 柑橘果実

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, Pacific saury confit, Kujo green onions

スパゲッティ 秋刀魚コンフィと九条ネギ

Tagliatelle, Stewed beef, Celery

タリアテッレ 牛肉とセロリ

Trofie, Crab meat, Tomatoes, Crown daisy

トロフィエ 蟹とトマト 京春菊

Gnocchi, Kyoto mushrooms, Truffle flavor

ニョッキ 京都キノコ トリュフ風味

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 パンブッフェ

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ブッフ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

Amberjack carpaccio, Kyoto eggplant, Citrus fruit

間八のカルパッチョ 京ナス 柑橘果実

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

SELECT YOUR MAIN DISH

お好みのメインディッシュ

Pan-fried mackerel, Clam, Kyoto shirona

秋サバのポワレ 浅利 京しろ菜

Roasted Tamba chicken breast, Pumpkin, Jamón serrano

丹波赤どり胸肉のロースト 南瓜 ハモンセラーノ

Grilled Kyoto beef sirloin,
Tamba chestnut, Daikoku shimeji mushroom

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル
丹波栗 大黒しめじ

(+¥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

Marinated salmon, Manganji pepper, Beetroot

サーモンマリネ 万願寺唐辛子 ビーツ

Creamy mushroom soup, Kyoto mushrooms, Turnip

茸のポタージュ 京都キノコ 小かぶ

Pan-fried red sea bream, Scallop, Cauliflower

真鯛と帆立貝柱のポワレ カリフラワー

Kyotamba highland pork loin, Baby carrot, Sweet potato

京丹波高原豚ロース 姫人参 薩摩芋

Or または

Grilled Kyoto beef sirloin,
Tamba chestnut, Daikoku shimeji mushroom

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル
丹波栗 大黒しめじ

(+¥6,500)

Japanese pear with lotus root, Kyoto milk ice cream

和梨と蓮根のマリアージュ 京都ミルクアイスクリーム

Or または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
- Tamba chestnut, Roasted green tea, Mizuo yuzu -

丹波栗モンブランパフェ ほうじ茶 水尾柚子

(+¥2,000)

¥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。