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。

NATURA

自然

Marinated salmon and salmon roe, Kyoto radish, Mixed herbs

サーモンマリネとイクラ　京都産ラディッシュ　様々なハーブ

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 tomato sauce, Yellowtail, Kyoto water dropwort

スパゲッティ　寒鰤のトマトソース　京せり

Tagliatelle, Stewed beef, Celery

タリアテッレ　牛肉とセロリのラグー

Casarecce, Octopus, Kyoto canola flowers

カサレッチェ　真蛸と京菜花

Gnocchi, Gorgonzola, Pumpkin, Kyoto mibuna

ニョッキ　ゴルゴンゾーラと南瓜　京壬生菜

Dessert Cart

デザートワゴン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥5,000

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

Marinated salmon and salmon roe, Kyoto radish, Mixed herbs

サーモンマリネとイクラ　京都産ラディッシュ　様々なハーブ

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

Codfish and scallop bouillabaisse, Leeks, Manganji pepper

鱈と帆立貝柱のブイヤベース　ポロ葱　万願寺唐辛子

Roasted Tamba chicken breast
Gratinated Kyoto shirona, Mushrooms, Baby onions

丹波赤どり胸肉のロースト　京しろ菜のグラチネ　茸と小玉ねぎ

Grilled Kyoto beef sirloin
Burdock, Caramelized burdock dumpling

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル

牛蒡とお団子のキャラメリゼ

(+¥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。

HORTUS
庭園

Terrine of Tamba chicken and kitaakari potato, Mustard cream

丹波地鶏とキタアカリのテリーヌ　マスタードクリーム

Shogoin turnip velouté, Snow crab meat, Kyoto mushrooms

聖護院かぶのヴルーテ　紅ズワイガニ　京都産茸

Pan-fried red sea bream, Bigfin reef squid, Crown daisy, Lily bulb

真鯛のポワレとアオリイカ　京春菊　ゆり根

Kyotamba highland pork loin, Kyoto ebi-imo, Jamón serrano

京丹波高原豚ロース　京海老芋　ハモンセラーノ

OR　または

Grilled Kyoto beef sirloin
Burdock, Caramelized burdock dumpling

京都産黒毛和牛「京の肉」サーロインのグリル

牛蒡とお団子のキャラメリゼ

(+¥6,500)

Apple composition, Saikyo miso flavored vanilla ice cream

林檎のコンポジション　西京味噌とバニラのアイスクリーム

OR　または

ROKU KYOTO Seasonal Parfait
~ Kyoto strawberries, Mizuo yuzu, Fromage blanc~

京都産イチゴのパフェ　水尾柚子　フロマージュブラン

(+¥2,600)

¥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。