

|| お料理メニューセレクト ||

We Are **HILTON**
We Are **HOSPITALITY**



ご膳〈和・洋・中〉



和食弁当



洋食弁当



中華弁当

¥2,500 (税金・サービス料込 ¥3,108)

¥3,500 (税金・サービス料込 ¥4,351)

ビュッフェ



《冷製料理》各種和風小鉢盛り／大根と小海老の冷製餡かけ柚子風味／パドカンパーニュ トマトコンフィ添え／季節野菜のローストと生ハムのサラダ／スモーク鴨のエマンセ オレンジバルサミコソース／紅芋のムースとスモークサーモン 香味野菜添え／各種チーズ盛り合わせ／取り合わせサラダ2種

《温製料理》牛肩ロースと季節野菜のロティ ベルモットソース／豚肩肉のマンゴーとパイン香る軽い煮込み／鶏モモ肉のポワレ 赤ワイン風味のバターソース／コトリヤード プルターニユ風魚介の煮込み／あぐー豚ソーセージのオープン焼きブルゴーニュの香り／フランス産ジャガイモのグランメル風チーズ焼き

《中華料理》牛肉と旬野菜の広東風炒め／大蝦と帆立のXO醤炒め／干し貝柱入り海鮮炒飯／中華点心盛り合わせ

《和食》握り寿司桶／刺身盛り

《デザート》季節のフルーツグラス盛り／シークワーサー風味のフレッシュミントソース／各種スイーツ

¥7,000 (税金・サービス料込 ¥8,701)

《冷製料理》

各種和風小鉢盛り
ポークパテのプロヴァンス風
グリーンマスタートソース
季節の野菜と帆立貝柱のゼリー寄せ
チキンガランティース プチサラダ添え
ポークパテのプロヴァンス風
グリーンマスタートソース
スモーク鴨のエマンセ
オレンジバルサミコソース
チキンと香味野菜のワサビ風味
サラダ仕立て
季節野菜のサラダ
ミックスグリーンサラダ

《温製料理》

豚肩肉のロティ ソースシャリアピン
鶏モモ肉のソテー 和風照り焼きソース
白身魚の蒸し焼き 和風卸し餡かけ
各種フライ盛り合わせ
ジャーマンポテト

《中華料理》

豆腐とアゲー挽肉の辛子味噌煮込み
焼き豚と青菜の炒飯
中華点心盛り合わせ

《デザート》

カットフルーツ各種盛り合わせ
各種スイーツ

《冷製料理》

各種和風小鉢盛り
ポークパテのプロヴァンス風
グリーンマスタートソース
季節の野菜と帆立貝柱のゼリー寄せ
チキンガランティース プチサラダ添え
季節野菜のローストと生ハムのサラダ
スモーク鴨のエマンセ
オレンジバルサミコソース
各種チーズ盛り合わせ
取り合わせサラダ2種

《温製料理》

牛の煮込みブルギニオン
プチレギューム添え
キビまる豚のロティ
ソースシャルキュティエ
シークワサー香るホットチキン
エスカベッシュ
白身魚のブレゼ ノイリーシトラスソース
フランス産ジャガイモの
グランメル風チーズ焼き

《中華料理》

県産豚肉と彩野菜の炒め
海の幸赤麹チリソース煮
海老入り五目炒飯
中華点心盛り合わせ

《和食》

握り寿司桶
《デザート》
季節のフルーツグラス盛り
シークワーサー風味の
フレッシュミントソース
各種スイーツ

《冷製料理》

各種和風小鉢盛り
帆立貝柱のマリネ タンカン風味
大根と小海老の冷製餡かけ柚子風味
パドカンパーニュ トマトコンフィ添え
季節野菜のローストと生ハムのサラダ
チキンと季節野菜の
ワサビ風味ジェノベーゼ
各種チーズ盛り合わせ
取り合わせサラダ2種

《温製料理》

牛肩ロースと季節野菜のロティ
茸とベルモットのソース
キビまる豚のロティ
ソースシャルキュティエ
やんばる鶏モモ肉のポワレ
赤ワイン風味のバターソース
海の幸のグリル シトラスハーブソース

《中華料理》

牛肉と旬野菜の広東風炒め
大蝦と帆立のXO醤炒め
和牛と金華火腿の五目炒飯
中華点心盛り合わせ

《和食》

握り寿司桶
刺身盛り
ラフテーと大根の首里味噌煮込み
《デザート》
季節のフルーツグラス盛り
シークワーサー風味の
フレッシュミントソース
各種スイーツ

¥4,500

(税金・サービス料込 ¥5,594)

¥5,500

(税金・サービス料込 ¥6,837)

¥9,000

(税金・サービス料込 ¥11,187)

卓盛料理 ^{ウミカジ} ～海風～



イメージ (10名様盛)

- ◆スモーク鴨のエマンセ オレンジバルサミコソース
- ◆飲茶盛り合わせ
- ◆野菜のポタージュ
- ◆白身魚の蒸し焼き 和風おろし餡かけ
- ◆鶏モモ肉のソテー 和風照り焼きソース
- ◆豚肩肉のロティ ソースシャリアピン
- ◆叉焼炒飯
- ◆パティシエからスペシャルデザートのご贈り物
- ◆コーヒー

¥4,500

(税金・サービス料込 ¥5,594)

卓盛料理 ^{ハナフウ} ～花風～



イメージ (10名様盛)

- ◆ポークパテのプロヴァンス風 グリーンマスタードソース
- ◆飲茶盛り合わせ
- ◆野菜のポタージュ
- ◆白身魚のブレゼ ノイリーシトラスソース
- ◆若鶏と彩野菜の広東風炒め
- ◆豚肩肉のロティ 和風おろしソース
- ◆牛の煮込みブルギニオン プチレギューム添え
- ◆五目炒飯
- ◆パティシエからスペシャルデザートのご贈り物
- ◆コーヒー

¥5,500

(税金・サービス料込 ¥6,837)

卓盛料理 ～サンダンカ～



イメージ (10名様盛)

- ◆パテドカンパーニュ トマトコンフィ添え
- ◆飲茶盛り合わせ
- ◆野菜のポタージュ
- ◆コトリヤード ブルターニュ風魚介の煮込み
- ◆海の幸と旬野菜のXO醤炒め
- ◆鶏モモ肉のロティ 赤ワイン風味のバターソース
- ◆牛ロース肉と季節野菜のロティ 和風ソース
- ◆五目炒飯
- ◆パティシエからスペシャルデザートの贈り物
- ◆コーヒー

¥7,000

(税金・サービス料込 ¥8,701)

卓盛料理 ～赤花～ アカバナ



イメージ (10名様盛)

- ◆帆立貝柱のマリネ タンカン風味
- ◆飲茶盛り合わせ
- ◆お造り盛合せ
- ◆県産もずく入り中華スープ
- ◆白身魚のグリル シトラスハーブソース
- ◆海の幸と旬野菜のXO醤炒め
- ◆ラフターと大根の首里味噌煮込み
- ◆牛ロース肉と季節野菜のロティ ベルモットソース
- ◆ジューシー(沖縄風炊き込みご飯)
- ◆パティシエからスペシャルデザートの贈り物
- ◆コーヒー

¥9,000

(税金・サービス料込 ¥11,187)

中華卓盛 ^{ディゴ} ～梯梧～



イメージ (10名様盛)

- ◆中華前菜
- ◆ズワイ蟹入りクリームコーンスープ
- ◆飲茶盛り合わせ
- ◆大蝦と烏賊の旬野菜XO醤炒め
- ◆やんばる豚と彩野菜のトマト甘酢煮
- ◆牛肉と白葱の黒胡椒炒飯
- ◆パティシエからスペシャルデザートのご贈り物
- ◆コーヒー

¥6,000

(税金・サービス料込 ¥7,458)

オリジナルコース ～首里の恵み～



イメージ画像

- ～Amuse～
やんばる鶏の軽いスモークと季節野菜のロースト
首里王朝蜂蜜と沖縄県産もろみ酢香るガストリックソース
- ～Appetizer～
泡盛とハーブで漬けた魚介のマリネ 沖縄県産タンカン風味のゼリー寄せ
- ～Soup～
季節野菜のグリルとダブルツリーSUIポタージュ
- ～Fish～
白身魚の低温調理 サフランソース、シークワサー風味季節野菜 2色のソースで
- ～Sherbet～
お口直しのソルベ
- ～Meat～
県産和牛のロースト ソースペリゲー
- ～Dessert～
首里の恵み限定デザート“すいんちゅ”(「すい」は首里のこと)
※首里が誇る3品(首里王朝蜂蜜・玉那覇味噌・瑞泉泡盛)を使用
- ～Bread～
ライ麦パン&テーブルロール
- ～Coffee～
コーヒー

¥13,000

(税金・サービス料込 ¥16,159)

洋食コース ～^{ゲットウ}月桃～



イメージ画像

～Appetizer～

季節野菜とやんばる鶏のグリル

～Soup～

季節野菜のポタージュ

～Fish～

白身魚の低温調理

～Meat～

牛ヒレ肉のグリル クラシックな赤ワインソース

～Dessert～

パティシエからスペシャルデザートのご贈り物

～Bread～

ライ麦パン&テーブルロール

～Coffee～

コーヒー

¥6,500

(税金・サービス料込 ¥8,080)

洋食コース ～^{サンゴ}珊瑚～



イメージ画像

～Appetizer～

季節野菜のグリルと生ハムのサラダ
シークワサー香るベアルネーズソース

～Soup～

季節野菜のポタージュ

～Fish～

白身魚のパプール 季節野菜のソース

～Meat～

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインバターソース

～Dessert～

パティシエからスペシャルデザートのご贈り物

～Bread～

ライ麦パン&テーブルロール

～Coffee～

コーヒー

¥7,500

(税金・サービス料込 ¥9,323)

洋食コース ～^{リュウカ}琉華～



イメージ画像

～Appetizer～

海の幸のマリネ サラダ仕立て 季節野菜のソース

～Soup～

コンソメスープ 焼き野菜とやんばる鶏のグリエ

～Fish～

白身魚の低温調理 ビーツのリゾットと柑橘ソース

～Sherbet～

お口直しのソルベ

～Meat～

牛ヒレ肉と季節野菜のロティ 赤ワインソース

～Dessert～

パティシエからスペシャルデザートのご贈り物

～Bread～

ライ麦パン&テーブルロール

～Coffee～

コーヒー

¥9,000

(税金・サービス料込 ¥11,187)

洋食コース ～デンファレ～



イメージ画像

～Amuse～

シェフより食前のお楽しみ

～Appetizer～

海の幸のマリネ サラダ仕立て 季節野菜のソース

～Soup～

季節野菜のグリルとブルーテ

～Fish～

白身魚の低温調理 ビーツのリゾットと柑橘ソース

～Sherbet～

お口直しのソルベ

～Meat～

和牛のグリル 香味野菜のファルス添え

トリュフの香るコンソメバターソース

～Dessert～

パティシエからスペシャルデザートのご贈り物

～Bread～

ライ麦パン&テーブルロール

～Coffee～

コーヒー

¥11,000

(税金・サービス料込 ¥13,673)

コース 和洋中 〜 イロドリ 彩 〜



イメージ画像

〜Appetizer〜

季節野菜のグリルと生ハムのサラダ
シークッカー香るベアルネーズソース

〜Soup〜

細切り豆腐入り酸辣湯

〜Fish〜

真鯛の強火蒸し 香味醤油ソース

〜Meat〜

牛ヒレ肉と大根のグリル 和風ソース

〜Dessert〜

パティシエからスペシャルデザートの贈り物

〜Bread〜

フランスパン&テーブルロール

〜Coffee〜

コーヒー

¥8,000

(税金・サービス料込 ¥9,944)

ご宴会場のご案内

会 場		正 餐	立 食	ス ク ー ル	シ ア タ ー	面 積		高 さ (m)
						m ²	坪	
首里の間	A+B	420名	500名	432名	700名	568	172	4.8
	A 常設舞台	180名	200名	264名	400名	284	86	4.8
	B	180名	200名	240名	400名	284	86	4.8
守礼の間	A+B	330名	400名	270名	500名	448	136	3
	A 常設舞台	150名	180名	198名	350名	224	68	3
	B	130名	160名	120名	250名	224	68	3
スカイビュー プラザ		200名	230名	210名	300名	300	90	3
歓会の間		50名	50名	45名	70名	88	26	2.8
広福の間		50名	50名	45名	70名	80	24	2.8
龍樋の間		80名	100名	70名	130名	235	71	2.6
美福の間		64名	80名	60名	100名	135	41	2.7

※内容は季節・仕入れにより変更になる場合がございます。

※お料理は20名様より承ります。

※卓盛料理は「1卓あたり8名盛り」からとなります。