



Menus



HOSPITALITY

おもてなし

料理はゲストへの最高のおもてなし

今までの感謝の気持ちを込めて
おふたりが選んだ特別な料理とともに
大切な日の思い出が心に刻まれていく

それがヒルトン福岡シーホークのシェフ達の願いです

Chef's TECHNIQUES

職人技

西洋料理・日本料理・中国料理・パストリー
それぞれ専門のシェフ達が丁寧に創り上げた料理の数々で
ゲストの皆様を魅了します



Western
西洋料理



Japanese
日本料理



Chinese
中国料理



Pastry
パストリー

INGREDIENTS

素材

九州の恵まれた食材を使用した地産地消
地球環境を考えたサステナブルに取り組んでいます



TEMPERATURE

温度

各会場には専用のキッチンがあり
できたての料理を一番美味しい温度で
ご提供します

GLOBAL

世界的

グローバルなシェフが集う
ヒルトンだからできる
世界中のゲストを満足させてきた料理を
お楽しみください

CREATIVITY

創造性

格式のある料理の中にも
トレンドを取り入れ
常に進化し続ける創造性を大切にします



Western ¥17,500
¥21,753 (税サ込)

ブルーム

マグロ 蝦夷アワビ アオリイカ
オ卷エビと糸島ハーブのコラボレーション トマトのエスプーマ

ロブスタービスク 小松菜のフォーム

天然鯛のポワレ
彩り野菜のメドレー サフランクリームソース

ブラッドオレンジソルベ

九州産黒毛和牛テンダーロインのグリル
ポテトパンケーキと九州野菜 ポルト酒のソース

はかた地どりとシャンパンのリゾット トリュフ塩と穂紫蘇の香り

スイス産ビターチョコレートのムースと
福岡糸島産ヨーグルトのパーフェクト・マリアーージュ
ブルーベリーソース マンゴーのソルベを添えて

フォカッチャ(プレーン・チーズ)

コーヒーとプリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Bloom



Japanese and Western ¥17,500

¥21,753 (税サ込)

きらめき

ズワイ蟹と蒸し鮑 玉地蒸し銀鮠(ぎんあん)
法蓮草生唐墨(なまからすみ) 浸し
焼き河豚鮫肝(あんきも) 和え 養老豆腐 車海老 キャビア 山葵
数の子とイクラ松前 黒豆金箔 小蕪(こかぶ) 柚子味噌

祝い雑煮
真鯛 日の出かまぼこ 鶏 鏡大根 寿人参
椎茸 三つ葉 木の芽 紅白餅

お造り
車海老 真鯛 鮪大トロ 水鳥賊と生雲丹のせ
平貝(たいらぎがい) 炙り

九州産黒毛和牛テンダーロインの網焼き
さつまいもと西京味噌のピュレ
胡桃風味の赤ワインソースと小松菜と葉わさびのフォーム

イセエビ雲丹黄身焼き 帆立焼き 茄子
アスパラガス 松笠慈姑 羽二重奉書

鰻御飯
お吸い物 巻麩 葱 若布

八女抹茶プリン 栗甘露 あずき 苺最中

フォカッチャ(プレーン・九州産あおさ)

コーヒーとブリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Kirameki



Western ¥15,000

¥18,645(税サ込)

サンライズ

サーモンミキユイと海老 野菜のガーデン
マンゴーとオーガニックキャロットディップソース レモンオイル

浅利のフラン 唐墨(からすみ)と柚子香るコンソメスープ

真鯛とオマール海老のオープン焼き
グリーンケールと赤ピーマンのブルブランソース

国産牛テンダーロインとフォアグラのソテー
根菜のロースト添え ロッシーニ風

サステナブル帆立とサフラン風味のリゾット
マイクロハーブ

ホワイトチョコレートリングとオレンジパルフェ
ラズベリームースとストロベリーアイスクリームのデュオ

フォカッチャ(プレーン・チーズ)

コーヒーとプリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Sunrise



Japanese and Western ¥15,000

¥18,645 (税サ込)

かがやき

黒豆ワインゼリー 金箔 法蓮草ズワイ蟹浸し 烏賊明太
海老芝煮 数の子 合鴨旨煮 袱紗焼(ふくさやき) 穴子八幡胡瓜松葉

御椀
海老真丈 結び湯葉 短冊人参 翡翠(ひすい)冬瓜 花片百合根 木の芽

カナダ産オマール海老のロースト
甲殻類のソース ハーブクリームニョッキと季節野菜

国産牛サーロイングリル
トリュフクロケット 博多ナスのローストとディルのサバイヨン メルローソース

サステナブルサーモンの親子御飯 いくら醤油漬け
お味噌汁 若布 なめこ 葱 赤だし

福岡八女産抹茶のサプライズ・ティラミス
幸せのチョコレートリング 八女茶ソース マスカルポーネクリーム

フォカッチャ(プレーン・九州産あおさ)

コーヒーとプリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Kagayaki



Select ¥15,000

¥18,645 (税サ込)



Earth

西洋料理・日本料理・中国料理の中から
おふたりで1品1品選んで決めるセレクトコースです
それぞれ専門のシェフ達の渾身の料理を少しずつ味わえる
満足度の高いコースです

西洋料理

日本料理

中国料理

Appetizer



オマール海老のボイル トリュフのリゾット
シトラスビネグレット



海老御膳寿司 鶏松風
法蓮草真砂(まさご)浸し 翡翠(ひすい)豆腐 いくら
ラデッシュ 山葵 鯛 間八 鮪中トロ 大根 花穂



真鯛の中華刺身と海鮮を洋上に見立てて クラゲのイクラのせ
天使の海老葱蒸し 水イカのラズベリーと赤酢のソース
ホタテ貝の青山椒ソース 酢漬け白菜のサーモン巻きキャビア添え



アース (一例)

Appetizer (中国料理)

真鯛の中華刺身と海鮮を洋上に見立てて クラゲのイクラのせ
天使の海老葱蒸し 水イカのラズベリーと赤酢のソース
ホタテ貝の青山椒ソース 酢漬け白菜のサーモン巻きキャビア添え

Soup (中国料理)

はかた地どりの淡雪スープ
サナギ茸と揚げ玉葱をアクセントに

Fish (日本料理)

甘鯛鱗(うろこ)焼き
若狭葱餡 紅白はじかみ 帆立生唐墨(なまからすみ)焼き
焼き白葱 酢蓮根 叩き牛蒡 丸十蜜煮 小蕪(こかぶ)

Main Course (西洋料理)

国産牛テンダーロインのローストと
牛ほほのブレゼ 焼きポレンタ添え
ポルチーニとマルサラソース

Rice (日本料理)

真鯛茶漬け あられ 海苔 山葵 胡麻

Dessert (西洋料理)

スパイラルチョコレートと
マンゴーソースをのせたシトラスムース
さっぱりとした柑橘フルーツ ヨーグルトアイスクリーム

Bread (日本料理)

フォカッチャ(プレーン・九州産あおさ)

Coffee

コーヒーとプリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

西洋料理

日本料理

中国料理

西洋料理

日本料理

中国料理

Soup

ポタージュパルマンティエ
ポテトと地元野菜のロティ
パルメザンチーズのシェーヴ クリスピーベーコン御椀
蛤真丈 短冊人参 梅麩(うめふ) 木の芽はかた地どりの淡雪スープ
サナギ茸と揚げ玉葱をアクセントに

Rice

ヴェスヴィオパスタ 柚子香る明太子
サーモンのクリームソース

真鯛茶漬け あられ 海苔 山葵 胡麻



タラバ蟹炒飯

Fish

サステナブル真鯛とホタテのパートフィロ包み焼き
2色のスーベーズソース添え甘鯛鱈(うろこ) 焼き 若狭葱餡 紅白はじかみ
帆立生唐墨(なまからすみ) 焼き 焼き白葱
酢蓮根 叩き牛蒡 丸十蜜煮 小蕨(こかぶ)海老と百合根の炒めXO醤添え
黄ニラ ブロッコリーと共に

Dessert

スパイラルチョコレートとマンゴーソースをのせた
シトラスムース さっぱりとした柑橘フルーツ
ヨーグルトアイスクリーム

季節のフルーツ

マンゴープリンと濃厚杏仁豆腐の合わせ盛り
燕の巣添え

Main Course

国産牛テンダーロインのローストと
牛ほほのプレゼ 焼きポレンタ添え
ポルチーニとマルサラソース国産牛テンダーロイン 生雲丹芽葱添え
有馬山椒ソース 南瓜 茄子 アスパラガス
ミニトマト蜜煮国産牛テンダーロインと
フォアグラのブラックビーンズソース
マコモ茸 アスパラガス 揚げゴボウ

Bread

フォカッチャ
(プレーン・チーズ)フォカッチャ
(プレーン・九州産あおさ)蒸し花巻・揚げ花巻
(蒸しパン・揚げパン)

Coffee



コーヒーとブリオッシュオレンジ

Western ¥13,000
¥16,159(税サ込)

シャイン

帆立貝のライトスモークのサラダ仕立て
ソルガムとケールのドレッシング

長崎県産玉ねぎのポタージュ パルメザンクルトン

真鯛のソテーとズワイ蟹 アンディーブのプレゼ添え
ブイヤベースクリームソース バジルの香り

国産牛テンダーロインの網焼き
ビーツ入りマッシュとアスパラガス 赤ワインソース

花咲くピスタチオムース
アプリコットレモンムースとシャンパンゼリー エディブルフラワー

フォカッチャ(プレーン・チーズ)

コーヒーとブリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Shine





うららか

豆乳湯葉豆腐 海老金山寺味噌焼き 絹田巻 袱紗焼(ふくさやき)
鯛 鮪赤身 水烏賊

御椀
あおさ真丈 筍 ズワイ蟹 三つ葉 木の芽

真鯛と雲丹の柚庵焼き 柚子香るエマルジョン

国産牛テンダーロインのポワレ ポテトとマッシュルームピュレ
マディラワインソースとアイオリソース

黒蜜ソースをとり込んだほうじ茶のピラミッド・ブランマンジェ
福岡八女産抹茶のクーリーとチョコレートのアクセント
ブラックベリーを添えて

フォカッチャ(プレーン・九州産あおさ)

コーヒーとブリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Uraraka



Western ¥ 11,500

¥14,295 (税サ込)



シーブルー

三種のアペタイザー
サーモントルタル アワビのプロヴァンサル カニとアスバラガスのミモザ

和牛蒡のポタージュ アボカドオイルとスクロッキ

スズキのボワレ サフランマッシュポテト季節の野菜添え
ピスタチオクリームソース レモンコンフィ

ニュージーランド産牧草肥育牛テンダーロインのグリル
ほうれん草とキノコのフリカッセ ガーリックグレイヴィーソース

アーティスティックストロベリームース キルシュクリーム
季節のベリーとラズベリーメレンゲ バニラアイスクリームと共に

フォカッチャ(プレーン・チーズ)

コーヒーとプリオッシュオランジュ

※写真はイメージです ※仕入れの状況によりメニュー変更する場合がございます

Sea Blue





MADE TO ORDER

フルオーダーコース ¥20,000～ ¥24,860～(税サ込)

シェフとの打ち合わせの中で、おふたりの故郷や思い出の場所、忘れられない味などを伺い
おふたりの人生のストーリーを料理で表現いたします
特別な想いが詰まったオリジナルコースでのおもてなしは、おふたりからゲストへの
サプライズの1つにも最適です



ヒルトン福岡シーホーク エグゼクティブシェフ
ゲハード・ガーバー

Gerhard Gerber

ヨーロッパ・ニュージーランド・シンガポール・インドほか
アジア各国で活躍してきたエグゼクティブシェフ
ミシュランスターレストランや5つ星ホテルなどで技を磨き
27歳でインターナショナル・カリナリー・アートの修士号を取得
翌年開催されたスイス・カリナリー・カップで
「シェフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞
母国スイスではテレビ番組に出演するなど活躍も多岐にわたる
世界の調理場で身に着けた現地の食材や特別な調理法を駆使し
日本での豊富な経験をいかした
独自のモダンフレンチスタイルを構築し続けている



ヒルトン福岡シーホーク

〒810-8650 福岡市中央区地行浜 2-2-3

ウエディングサロン

TEL 092 844 7878

www.hiltonwedding.jp/fukuoka