

HILTON  
WEDDINGS

*Wedding Cuisine*

## *Cuisine Concept*

世界各国の賓客を感動させたシェフが創る美食

おふたりの想いが選んだ料理は  
祝宴を華やかに演出し  
特別な日を美しく彩ります

温かみのあるサービスとともに  
大切な日の思い出を永遠に刻むひとときを



*Citron*  
Western ¥14,295



**Appetizer**

サーモンミキュイと海老の菜園仕立て  
オクラと小松菜のピューレ バルサミコパール

**Soup**

赤パプリカクリーミーポタージュスープ  
グリーンオイルのアクセント

**Fish**

スズキと地中海野菜のパンシアード  
フレッシュトマトのバターソース バジルの香り

**Main**

ニュージーランド放牧牛のグリル  
スイートポテトと茸のフリカッセ ガーリックグレイビー

**Dessert**

カフェスープリーム チョコレートクランブル  
ゴールド煌めくビターチョコ

**Bread**

ウエディングロール レストランバゲット

**Coffee**

コーヒー

# Sky

Western ¥16,159



## Appetizer

マグロのマリネ

小松菜のタブレとシトラスヴィネグレット

## Soup

パンプキンとリークのポタージュ エストラゴンの香り

## Fish

真鯛とホタテのヴァプール

柚子と香草のヴェルモットソース

## Main

国産牛テンドーロイングリル

博多ナスのピューレとポルト酒のソース

## Dessert

マンゴーとパッションフルーツのパンナコッタ

チョコレートリーフ マンゴーのクーリ

## Bread

ウエディングロール レストランバゲット

## Coffee

コーヒー

# 翡翠 ひすい

Japanese and Western ¥16,159



## Appetizer & Otsukuri

汲み上げ湯葉 いくら 山葵 旨だし 有頭海老芝煮  
黒豆松葉串 数の子 ローストビーフ ジャポネ染め卸し  
花穂 間八 本鮪 あしらひ

## Soup

甘鯛酒蒸し 松茸 有明海苔 短冊人参 三つ葉 酢橘

## Fish

ライトスモークした真鯛のグリル 雲丹と木の芽の香り  
カボスのバターソース

## Main

国産牛テnderロインのパンシアード  
九州産茸ピュレ 和ゴボウの赤ワインソース

## Dessert

抹茶のパンナコッタ 栗と八女抹茶ソース

## Bread

ウエディングロール レストランバゲット

## Coffee

コーヒー

Select Course

*Lily*

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たちの渾身の料理を存分に味わえる  
満足度の高いコースです



前菜からデザートまでお好きな組み合わせをお選びください

Western A  
¥18,645

Western B  
¥18,645

Appetizer



マガレカナールの低温調理  
ホワイトアスパラのピューレ  
ガーデンサラダ  
バルサミコパールと  
山葵ドレッシング



ホタテとズワイガニの  
セルクル仕立て  
カリフラワーと  
レフォールのソース

Soup



ビーフコンソメスープ  
彩り野菜と茸のラビオリを  
浮かべて



ホワイトオニオンポタージュ  
はかた地どりのコンフィー  
シプレットのピューレ

Fish



活きアワビと  
フレッシュベジタブルのパイ包み  
燻製バターの香り



オマール海老と  
真鯛のパンシアード  
クリスタルソースと  
グリーンケール

Main



国産牛テンダーロインと  
サーロインのデュオ  
カシママスタードソース



国産テンダーロインと  
フォアグラのロッシーニ風  
安納芋のパンケーキ

Rice or Noodle



桜えびの焼きリゾット  
サフランコンソメと共に



ヴィスヴィオパスタ  
九州産パンチェッタの  
柚子クリーム  
セミドライマトと  
マスタードリーフ

Dessert



イスパハン  
ラズベリーと  
バニラアイスクリーム



ストロベリー  
オーバーロード  
いちごのバルフェ  
いちごジャム  
フレッシュいちご

Bread

ウエディングロール  
レストランバゲット

ウエディングロール  
レストランバゲット

Coffee

コーヒー

コーヒー

前菜からデザートまでお好きな組み合わせをお選びください

Japanese  
¥18,645

Chinese  
¥18,645

Appetizer



水菜といくらの浸し  
鮑旨煮  
車海老明太焼き  
酢蓮根 鯛松皮造り  
本鮪 烏賊



真鯛の中華刺身  
天使の海老 紹興酒風味  
鴨のロースト  
蒸し鶏の葱ソース  
ホタテ貝の青山椒ソース  
酢漬け白菜とサーモンの  
卵巻き

Soup



帆立真丈 敷氏大根  
人参 三つ葉  
百合根 蓬麩  
木の芽



蟹の卵入り  
タラバ蟹のスープ

Fish



オマール海老の葱味噌焼き  
鯛の山葵とろろ焼き 梅ジャム  
栗甘露煮  
蕪の甘酢漬け  
酢取り茗荷



真鯛と海老すり身の  
重ね蒸し 紅花ソース  
ブロッコリー 蕪  
黄ニラを添えて

Main



国産牛サーロイン  
和風赤ワインソース  
牛タン味噌煮 椎茸  
味噌デミグラスソース  
焼き茄子のピューレ  
パプリカ 南瓜  
インゲン 糸島ハーブ



国産牛フィレのグリルと  
フォアグラの黒胡椒ソース  
大黒しめじ アスパラガス  
マコモタケ パプリカ

Rice or Noodle



蟹おこわ 蟹餡掛け  
絹さや 山葵  
五色あられ



華味鳥と釜焼き叉焼の  
エスニック炒飯  
or  
海老と叉焼の伊府麺

Dessert



栗のモンブラン  
抹茶といちごのクレープ餅



マンゴープリン  
燕の巣添え  
or  
杏仁豆腐  
白木耳のシロップ煮添え

Bread

ミニバゲット山葵風味  
ライ麦全粒粉のプティミッシュ

蒸し花巻・揚げ花巻  
(蒸しパン・揚げパン)

Coffee

コーヒー

コーヒー

*Flame*  
Western ¥21,753



Appetizer-1

旬の魚介と柚子風味サフランソース クリュスタッセオイルとミントの香り

Appetizer-2

ホタテとスピナッチのショソソ 完熟トマトのベルーテ

Soup

ポルチーニとマッシュルームフォーム仕立て 九州産茸のチップ

Fish

オマール海老と真鯛のアンサンブル フヌイユとビスケソース

Cleanser

季節のグラニテ

Main

黒毛和牛テンダーロインのグリル  
黒米とフォアグラのアランチーニ ボルドレーズソース

Dessert

贅沢ピスタチオムース レモンクリーム  
ヨーグルトアイスクリーム

Bread

ウエディングロール レストランバゲット

Macaron

マカロン

Coffee

コーヒー



菖蒲 あやめ  
Japanese ¥21,753



Appetizer

旬の魚と旬菜の昆布ㄹ いくら 卸しポン酢 車海老の明太和え  
合鴨ロースの炙り 蝦夷鮑の雲丹焼き 海老芋田楽 黒豆松葉 数の子

Soup

はかた地どりの丸仕立て 焼き葱 丸餅 鏡大根 針生姜 水菜

Otsukuri

旬魚のお造り5種

Fish

キンキの若狭焼き ズワイ蟹の蟹味噌焼き あん肝ソース 敷きズッキーニ  
酢取り茗荷 杏の蜜煮 紅芯大根甘酢漬け

Main

黒毛和牛の網焼き 山葵味噌の和風オランダーズソース 茶巾茄子  
万願寺唐辛子 パプリカ 糸島ハーブ 山葵オイル

Rice

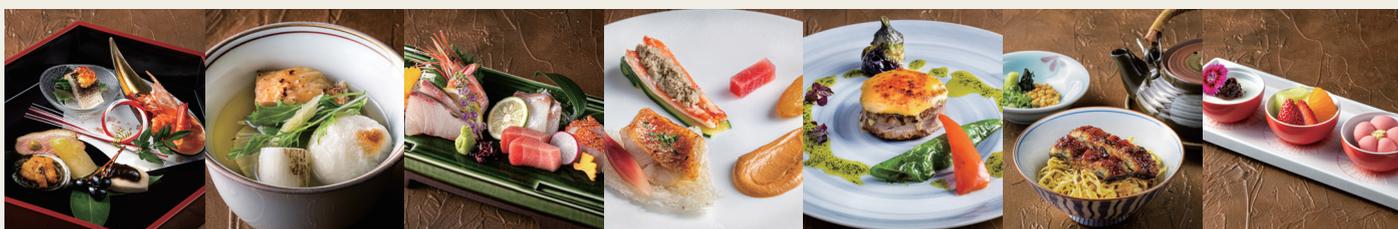
柳川鰻飯 薬味 出汁

Dessert

小豆のパナコッタ 季節のフルーツ 季節の和菓子

Coffee

コーヒー



※全ての料金は税金・サービス料込み  
※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



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(定休日 毎週水・木曜日)

<https://www.hiltonwedding.jp/fukuoka/>