





2F

メトロポリタングリル METROPOLITAN GRILL

活気あふれるグリルレストラン。熟成肉や世界中のワインをご用意しています。

An open flame grill serving local and international produce and hearty food.

LUNCH 11:00am - 3:00pm (L.O. 2:30pm)

AFTERNOON 3:00pm - 5:00pm (L.O. 4:30pm)

DINNER 5:30pm - 10:30pm (L.O. 10:00pm)

BRUNCH SAT, SUN & HOLIDAYS 10:00am - 3:00pm



2F

中国料理「王朝」 DYNASTY - Chinese Cuisine

エレガントな季節メニューと北京ダック、点心、豪華中国料理食べ放題の「王朝の味覚」が人気。Elegant décor and distinctive Chinese regional specialties.

LUNCH 11:30am - 3:00pm (L.O. 2:30pm)

SAT, SUN & HOLIDAYS 11:30am - 3:30pm (L.O. 3:00pm)

DINNER 5:30pm - 10:00pm (L.O. 9:30pm)



1F

マーブルラウンジ Marble Lounge

2階まで吹き抜けのラウンジで人気のデザートブッフェから深夜のドリンクまで。

Stylish lobby lounge, featuring indulgent breakfast, seasonal desserts and more.

MON - THU 6:00am - 11:00pm

FRI - SAT 6:00am - 0:00am



1F

セント・ジョージ バー St. George's Bar

落ち着いた雰囲気英国式バー。ジャズライブやシガーと共にグラスを傾けるひと時を。

Relaxing drinks with tunes amongst an old world charm.

SUN - THU 6:00pm - 0:00am

FRI & SAT 6:00pm - 1:00am



2F
日本料理「十二颯」 JUNISOH - Japanese Cuisine

寿司、鉄板焼、会席料理を通し、一年十二ヶ月旬の美味をお届けします。

Sushi, Teppanyaki and traditional Kaiseki, delivering a sense of the seasons.

LUNCH 11:30am - 3:00pm (L.O. 2:30pm)

DINNER 5:30pm - 10:00pm (L.O. 9:30pm)



2F
バー&ラウンジZATTA - Bar & Lounge

スタイリッシュなバーカウンターでエンターテイメント性溢れるカクテルとライブを。

Stylish bar lounge, featuring exquisite cocktails and live entertainment.

SUN - THU 11:00am - 1:00am

FRI & SAT 11:00am - 2:00am



2F
パティセリー FILOU - Patisserie

パティシエが創る美味なるARTスイーツをお持ち帰りいただけます。

Collections of artisan desserts by our pastry chef will enchant your eyes and appetite.

MON - FRI 11:00am - 10:00pm

SAT, SUN & HOLIDAYS 10:00am - 10:00pm



1F
ショコラブティック by Weiss

フランス名門ショコラメゾンWeissのチョコレートと、Weissを用いたホテルメイドスイーツを販売しています。

Exclusive artisan chocolates and pastries using Weiss chocolate.

MON - SAT 8:30am - 9:00pm

SUN & HOLIDAYS 8:30am - 8:30pm

ストロベリーサイケデリック Strawberry Psy



DINNER

ストロベリーデザート& ディナーbuffet

Strawberry Desserts & Dinner Buffet

マーブルラウンジ Marble Lounge (1F)

12/26(火)~5/31(木)

月~木 ¥5,000 6:00pm~ 9:00pm

金~日・祝 ¥6,000 6:00pm~ | 8:30pm~の二部制

艶々の苺をたっぷり乗せたストロベリータルトや、苺のシャルロットケーキなどの人気デザートはもちろん、フレッシュ苺、チョコレートファウンテンなど15種類のストロベリーデザートと、「ローストビーフ」やシーフード、パスタなどのディナーを一度に楽しめるおすすめのおbuffetです。

スタッフ
イチオシ



AFTERNOON

ストロベリーデザートbuffet

Strawberry Dessert Buffet

12/26(火)~5/31(木)

¥3,900 | ¥4,050(土・日・祝日)

大人気苺デザートフェアを今年も開催します! 60年代のポップアートやファッションを思わせるカラフルなデコレーションと共に30種類以上ものストロベリーデザートをお楽しみください。



LUNCH

ストロベリーデザート&点心ランチ

上海サイケデリック

Strawberry Desserts & Dim Sum Lunch

中国料理「王朝」 DYNASTY (2F)

12/26(火)~5/31(木) ¥4,000

11:00am~1:00pm(点心 LO12:15)

1:30pm~3:30pm(点心 LO2:45pm)

「マーブルラウンジ」の人気ストロベリーデザートと特製点心の食べ放題ランチ。東洋の魔都と称された上海の妖しげな魅力を再現したオリジナルブッフェには「ストロベリータルト」や「苺のロールケーキ」、フレッシュ苺など15種類が登場。「海老入り姿蒸し餃子」や「焼きそば」、「チーズ春巻き」などの点心はご注文をいただいてから出来立てをテーブルまでお届けします。



ストロベリーサイケデリック Strawberry Psy



LUNCH

ストロベリーデザート&ランチ

Strawberry Desserts & GRILL Lunch

メトロポリタングリル METROPOLITAN GRILL (2F)

12/26(火)~5/31(木)【平日限定】

11:00am~3:00pm (LO2:30pm)

¥3,800 (2 choices) | ¥4,300 (3 choices)

まるでアートギャラリーのような「ストロベリーデザートルーム」には「マーブルラウンジ」から厳選した15種類の苺のデザートが登場! お好きなだけお楽しみいただけます。選べるメトロポリタングリルのランチでは、デザートに合わせ「サラダバー」はもちろん、「オーストラリアンビーフサーロイン」や「スパイシーココナッツショートトリブ」などのメインもお楽しみいただけます。





AFTERNOON

ストロベリーデザート& チョコレートフォンデュ付き アフタヌーン

新登場
NEW

Strawberry Desserts & Chocolate Fondue

メトロポリタングリル METROPOLITAN GRILL (2F)

12/26(火)~5/31(木) 3:00pm~5:00pm

¥3,700 (土・日・祝 ¥3,850) ※1日40名様限定

メトロポリタングリルでは新アフタヌーンデザートを開始します。行列する事なく、ゆったりと「デザートルーム」の莓デザートをお好きなだけお楽しみいただける他、各テーブルにはチョコレートフォンデュも登場。フレッシュ莓やマシュマロに濃厚なチョコレートを絡ませて優雅なアフタヌーンをお過ごしいただけます。



AFTERNOON

ストロベリーデザート・ アフタヌーン

Strawberry Dessert Afternoon Tea

バー&ラウンジ ZATTA (2F)

12/26(火)~5/31(木) ¥3,500

ボサノヴァやポップのライブ演奏を楽しみながら明るく開放的なラウンジで、ティースタンドでご用意する莓デザートをお好きなだけ!



DINNER

十二颯季節会席 1月・2月

Seasonal Kaiseki Dinner January & February

1/4(木)～2/28(水)

心会席 ¥13,500 | 十二颯会席 ¥22,000

一年十二ヵ月、季節の美味をお届けする「十二颯」の会席では、落ち着いた佇まいの店内でゆったりとしたお食事をお楽しみいただけます。料理長 青柳の技とセンスが光る会席コースは大切な方をおもてなしするお食事会に最適です。

〈メニュー 1月心会席より〉

先付 甘海老雪中和へ

前菜 陸月旬菜盛り合わせ

吸物 蛤真丈 若筍椀

向付 鮮魚の造り二種盛り

焼物 和牛葱味噌焼 又は 鰯 鮫肝焼き

煮物 鯖蕪良蒸し

酢物 炙り牛舌 胡麻酢掛け

食事 鶏 蕪良ご飯 赤出汁

季物 抹茶クレープ 苺





LUNCH

レディース寿司ランチ1月・2月

Sushi Lunch January & February

1/4(木)~2/28(水) ¥4,000

可愛らしい手毬寿司やイカ墨で味付けするシャリの上にさっと茹でたイカとバジルソースを添えた変わり寿司ほか、前菜やデザートなど全7品のお得な寿司ランチをご用意しております。

〈メニュー〉

先付	かしわ豆腐	寿司	手毬寿司五貫
前菜	焼牡蠣オイル漬	赤出汁	
造り	本日のおすすめ二種盛	甘味	季節のデザート
強肴	烏賊と菜花と		
	真っ黒シャリの変わりSUSHI		

DINNER

寿司会席1月・2月

Sushi Kaiseki January & February

1/4(木)~2/28(水) ¥17,000

〈メニュー〉

先付	かしわ豆腐
前菜	焼牡蠣オイル漬
造り	本日のおすすめ二種盛
焼物	和牛グリルと風呂吹き大根の味噌田楽
強肴	烏賊と菜花と真っ黒シャリの変わりSUSHI
温物	河豚白子揚げ
鮓	お好み五貫
留椀	赤出汁 季節のデザート





DINNER

鉄板焼コースディナー 1月・2月

Teppanyaki Course Dinner January & February

1/4(木)～2/28(水)

季節メニュー ¥22,000 | 源 ¥30,000

シェフとの会話を楽しみながら1品1品丁寧に焼き上げられる鉄板焼に舌鼓を打つ至福の時間。

1月2月のメニューでは「河豚のタタキ鉄板スタイル」や「フォアグラと茄子のソテー」と共に、シェフおすすめ飛騨牛をご用意しております。

〈季節メニュー〉

お通し | 和前菜 | フォアグラと茄子のソテー

河豚のタタキ 鉄板スタイル | 焼野菜の盛合せ | ガーデンサラダ

飛騨牛サーロインA5(80g)又は最上級黒毛和牛フィレA5(80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物 又は 梅の焼茶漬け | デザート





LUNCH

寿司と和牛のよくばり御膳

Sushi & Wagyu Lunch

1/4(木)~2/28(水) ¥6,000

新登場
NEW

ランチタイム限定、人気の鉄板焼と寿司を一度に楽しめるランチをご用意しました。鉄板焼カウンターからは、黒毛和牛のサーロイン(60g)と季節の焼き野菜を、寿司カウンターからはその日のおすすめ3貫をどうぞ。デザートもセットになった期間限定の贅沢ランチプランです。

<メニュー>

お通し | ガーデンサラダ | 黒毛和牛サーロイン60g
焼き野菜 | 寿司三貫 | 玉子 | 赤出汁 | デザート



LUNCH

冬限定 和風タンシチュー美鍋ランチ

Ox Tongue Stew Lunch

1/4(木)~2/28(水) ¥5,000

<メニュー>

前菜 旬菜盛り合わせ
向付 鮮魚の造り三種盛り
鍋物 正油糍タンシチュー

食事 炊き込みご飯
甘味 季節のデザート



DINNER

季節のコースディナー「紅梅」

Chef's Special Winter Course

1/11(木)~2/28(水) ¥18,500

王朝料理長 柳谷が贈る冬季限定コースディナー。
燕の巣入り干し貝柱ソースを和えたタラバ蟹に始まりロブスターと鮑の炒め、北京ダックなど高級食材をふんだんに用いたコースをお楽しみいただけます。♫には四川料理よりも辛と言われる貴州風激辛酸味鍋をどうぞ。

※土日祝日限定ランチタイムでもお楽しみいただけます。

〈メニュー〉

特製冷菜盛り合わせ | タラバ蟹の燕の巣入り干し貝柱ソース
ロブスター・鮑・春雨の炒め XO 醤ソース
国産牛フィレ肉の炒めと北京ダック | 鮮魚入り貴州激辛酸味鍋
海鮮あんかけ炒飯 | 本日の特製デザート 小菓子





LUNCH

コラーゲン入り極上壺蒸しスープ 美潤ランチ

Collagen Soup Lunch Bijun

1/11(木)～2/28(水)【平日限定】

¥4,500

5日間水を一滴も足さずに鶏や香味野菜を丁寧に蒸し上げて抽出するコラーゲンスープ。

1月2月は鮑が贅沢に入った壺蒸しスープをご用意いたします。前菜からデザートまで全6品の優雅なランチタイムをお楽しみください。



〈メニュー〉

- ・彩り冷菜盛り合わせ
- ・海老とオマール海老爪のスイートチリマヨネーズソース
- ・鮑と鶏肉入り壺蒸しコラーゲンスープ
- ・揚げ巻きゆばの辛味牛肉あんかけ
- ・鮭入り炒飯
- ・柚子シャーベット



DINNER

メトロポリタンディナーセット1月・2月

METROPOLITAN Dinner Set January & February

1/11(木)~2/28(水) ¥9,800 | ¥15,000 | ¥22,000

メトロポリタングリルでは、アミューズ、前菜、メインディッシュ、デザートの4品からなる「メトロポリタン」、内容をアップグレードした「シェフズ」と「プレミアム」の3種類のディナーセットをご用意しています。

湯葉とエンゼルブラウンをミルフィーユ仕立てにした前菜、コンテチーズと酒粕が入った葛餅風のお団子入り濃厚ポテトスープなど、和の要素をアクセントにしたお料理をお楽しみいただけます。シェフ厳選のビーフ、築地直送の鮮魚のグリルなどのメインディッシュとともにご賞味ください。





写真はイメージです

BRUNCH

週末の朝に魔法をかける
ウィークエンドブランチ

METROPOLITAN BRUNCH

土・日・祝日 Sat, Sun and Holidays

¥4,000 サラダバー+自家製パンコーナー+ストロベリーデザート
Salad Bar + Homemade Bread Selection + Strawberry Desserts

¥5,000 サラダバー+自家製パンコーナー+1メイン+ストロベリーデザート
Salad Bar + Homemade Bread Selection + Strawberry Desserts

新鮮野菜のサラダバー、バターの薫り高い自家製パンに大人気「ストロベリーデザート」までお楽しみいただける週末の朝のご馳走ブランチ。メインには「ポークロインのグリル」や「ビーフバーガー」をご用意しています。





BAR GOURMET

バー・グルメ

Bar Gourmet Menu

1/11(木)～ 11:00am～ L.O.10:00pm

バーテンダーの遊び心溢れるカクテルやバラエティに富んだドリンクと共におしゃれなバーガーやピッツアをお楽しみいただけます。

メトロポリタングリルにてご用意するバーガーはクリスピーブレッドでサンドする「熟成ビーフバーガー」やベジタブルパテにワカモレ、チーズ、ガーリックマヨネーズを添えた「ベジタブルバーガー」など3種類。気軽なディナーとしても最適です。





COCKTAIL

1月・2月カクテル

Seasonal Cocktails January & February

1/1(月祝)～2/28(水)

あまおうカクテルフェア 国産クラフトジントニック

1月2月は旬の苺「あまおう」を用いた3種類のカクテルをお楽しみいただけます。フレッシュあまおうの美味しさをストレートに味わっていただける「あまおうマティーニ」や「シャンパンのロッシーニ」をご用意いたします。

また、1月2月限定にて、今話題のクラフトジン3種類と各種ポタニカルを取りそえた国産ジントニックもお楽しみいただけます。



※表示料金には税金が含まれております。 Prices are inclusive of tax.



TAKEOUT

バレンタインチョコレート

Valentine's Chocolate for takeout

ボンボン ¥300~ | バレンタイン苺 ¥1,000~

ヒルトン東京では今年も1月14日(日)より2月14日(水)までの期間、Weissチョコレートの詰め合わせや、Weissのチョコレートを用いたエグゼクティブペストリーシェフ播田修オリジナルバレンタインチョコレートを販売します。

おすすめは愛らしい苺の形のチョコレート。チョコの容器の中には苺のピューレとレモン風味のホワイトガナッシュ「ルージェ・ベゼ」や「パレオーレ・フォンダン」など人気のチョコレートボンボンを忍ばせました。SからLサイズまで3種類をご用意しています。





ヒルトン東京のお食事が最大50%OFF! ダイニング・メンバーシップ『ダイヤモンドクラブ』

ヒルトン東京を含む国内6カ所のヒルトンとコンラッド東京のお食事、ご宿泊時に
お得にご利用いただけるメンバーシップカードをご紹介します。

■レストラン特典(ヒルトン東京)

- 会員カードのご提示により、会員様のお食事代を、回数、金額無制限で無料に！(お飲物・個室代を除く)
会員お一人様 25%OFF | 2名様 50%OFF | 3名様 33%OFF | 4~30名様 25%OFF
- お飲み物 15%OFF
- お得なクーポンをプレゼント(合計27枚)
- レストラン個室無料券、ご家族・ご友人ご利用券、ケーキプレゼント券など

■ご宿泊特典 最大50%OFF

■その他にも特典多数！ ご入会の方には、ヒルトン東京ディナー(2名様)ご招待券をプレゼント！

国内参加ホテル ※特典内容は各ホテル異なります ※特典除外日あり

コンラッド東京/ヒルトン東京お台場/ヒルトン東京ベイ/ヒルトン成田/ヒルトン名古屋/ヒルトン大阪

【有効期限】入会月より1年間 【入会金】¥70,000(税別)

お問合せ：ヒルトン東京 ダイヤモンドクラブ事務局 営業時間 10:00~18:00(土日祝 休み)

TEL: 03-5909-1861 (直通) Email: diamondclub.tokyo@hilton.com

ダイヤモンドクラブHP <http://hiltontokyo.jp/diamondclub/>



BOOK ONLINE!

オンライン予約はこちら!



hiltontokyo.jp



tokyo.hilton.com

ヒルトン東京 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6丁目 6番 2号
Hilton Tokyo 6-6-2, Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0023
Tel: 03-3344-5111

facebook.com/hiltontokyo

