

甘辛ソースが絡んだ華味鳥と濃厚な北海道チーズが、なまらうまか!

EAST B2F [博多 華味鳥]



数量限定

華味鳥と北海道チーズのなまらうまタッカルビ御膳 **1,300円**

[北海道食材] ラクレットチーズ(十勝ハードチーズ)・クリームチーズ・ハスカップ

食材へのこだわり 自慢の銘柄鶏「華味鳥」の柔らかい肉と、くさみが無く濃厚な十勝のラクレットチーズで秋にピッタリの御膳を用意しました。酸味をいかけたハスカップとレアチーズのコラボレーションデザートを楽しんで!

かつてない乳白色の親子丼で極上のクリーミー体験を

WEST 5F [博多 華味鳥 ヒルトンプラザ ウェスト店]



～北海道と博多のクリーミーなマリアージュ～
華味鳥の白い親子丼 御膳 **1,000円**

[北海道食材] 白い卵(米艶)・クリームチーズ

食材へのこだわり 北海道産の白い卵「米艶」とクリームチーズを出汁に溶け込ませることで、この上ないクリーミーな親子丼に仕上げました。炭火焼にしたお店の代名詞「華味鳥」の香ばしさとも相性バツグンです。

クリームチーズ入り真っだし巻き **800円**

北海道から“旬”の贈り物

食材の宝庫、北海道十勝を中心とした旬の美味しい食材を取り寄せました。その一部をご紹介します。



※写真は調理・盛り付けの一例(イメージ)です。※表示価格は、消費税・サービス料込みの総額です。※掲載のメニュー・商品には数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。※漁獲状況・収穫状況などにより、メニュー内容が変更になる場合がございます。※メニュー・商品に含まれるアレルギー物質につきましては店舗スタッフにおたずねください。※社会情勢により、イベントの中止や延期・変更・飲食店舗が休業となる場合がございます。

ヒルトンプラザテナント会事務局
〒530-0001 大阪市北区梅田2-2-2 TEL 06-6342-0002
【ヒルトンプラザ公式HP】 <http://www.hiltonplaza.com>

北海道フードライブWEB
詳しくは右記アドレスから! <https://foodlive.info/>



大阪メトロ 「西梅田駅」北改札口より徒歩すぐ
JR 「大阪駅」桜橋口より徒歩2分
阪急電鉄 「大阪梅田駅」中央改札口より徒歩12分
阪神電鉄 「大阪梅田駅」西改札口より徒歩すぐ



Welcome to The Luxury
THE HILTON PLAZA
EAST / WEST

**THE HILTON PLAZA
HOKKAIDO
FOOD LIVE**

ヒルトンプラザ
北海道フードライブ

北海道の厳選食材を使った料理を楽しめる18日間

10.14 金 ~ **31** 月

[開催場所] ヒルトンプラザ イースト・ウェスト 飲食店舗

北海道ではお馴染みの蝦夷鹿肉ジンギスカン。

EAST

B2F [北海道 キタ酒場]



北海道キタ酒場の蝦夷鹿ジンギスカン **1,800円**

[北海道食材] 特製エゾシカ

食材へのこだわり 鹿肉は高タンパク・低カロリーで鉄分も豊富。オホーツク地域で育った蝦夷鹿肉にたっぷりの野菜と特製タレを添えた、北海道流ジンギスカンをお楽しみください。

苫前沖産水たこが虎連坊自慢のユッケ仕立てで登場

WEST

B2F [虎連坊]



旨い酒と魚のあるところ 虎連坊
～鯛めし食べ放題付き～
「北海道産水たこ」とサーモンの胡麻刺しユッケ膳 **1,600円**

[北海道食材] 苫前沖産水たこ

食材へのこだわり タコ漁師自らが水揚げから浜ゆでした苫前沖産の水たこは、うま味・甘味が強くプリプリで鮮度抜群。サーモンと一緒に贅沢なユッケ膳でご堪能ください。

～鯛めし食べ放題付き～
広尾産真ホッケの一夜干し膳 **1,800円**

～鯛めし食べ放題付き～
北海道産大トロいわしと帆立のフライ膳 **1,800円**

※写真は調理・盛り付けの一例(イメージ)です。※表示価格は、消費税・サービス料を含む総額にて表示しております。※掲載のメニュー・商品には数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。※漁獲状況・収穫状況などにより、メニュー内容が変更になる場合がございます。※メニュー・商品に含まれるアレルギー物質につきましては店舗スタッフにおたずねください。※社会情勢により、イベントの中止や延期・変更・飲食店舗が休業となる場合がございます。

EAST — THE HILTON PLAZA HOKKAIDO FOOD LIVE — WEST

雄大な大地が育てた和牛と四元豚を手巻きでどうぞ

EAST B2F [焼肉・しゃぶしゃぶたちばな]



きめ細やかなサシが特徴の“黒毛和牛三角バラ”と、うま味成分が豊富な“ヘルシー豚バラ”。甘味のある自家製キムチ・肉みそを合わせてサンチュに包んでめしあげ!

[北海道食材] ふらの和牛 三角バラ/夢の大地ポークバラ

ふらの和牛と夢の大地ポークの食べくらべ **3,600円**

口どけの良い富良野和牛を華やかなパプリカの彩りで

EAST 7F [大阪聘珍樓]

聘珍樓
HEICHINROU



食べた瞬間に口の中に広がる“脂のうま味”が特徴のふらの和牛。炒めるときに使うオイスターソースの華やかな香りとパプリカとの食感を堪能して。

[北海道食材] ふらの和牛サーロイン

富良野和牛のチンジャオニューロース 彩椒牛肉条 **5,060円**

濃厚なクリームと大振りホタテのマリアージュ

WEST B2F [民生]

廣東料理 **民生**



うま味が強く食べ応えがある北海道産ホタテを使い、生クリーム・バターも北海道産で厳選する事で“クリーミーで濃厚な味わい”に仕上がりました。

[北海道食材] 北海道産ホタテ/北海道産生クリーム/北海道産バター

北海道産ホタテのクリーム煮込み **3,091円**

旬の北海道食材と宮崎尾崎牛のアンサンブルを楽しんで

WEST 5F [宮崎尾崎牛 鉄板焼]

宮崎尾崎牛 **鉄板焼**



水たこ・ニジマス・たらこからチーズ・旬野菜まで、北海道の恵みをふんだんにちりばめた特別コースです。“2種類の尾崎牛”と味わえるのは今だけ!

[北海道食材] 苫前沖産水たこ/オーガニックマスタード/ニジマス/蝦夷鹿肉/フルーツほおづき/ほっき貝/カチョカパロ/ダルマイも/恋するマロン/たらこ/ハスカップなど

宮崎尾崎牛と旬の北海道三味コース **26,950円**

新得地鶏と香草のベストマッチ!新喜楽の新たなチャレンジ限定メニュー

EAST B2F [新喜楽]

新喜楽
SHIN-KIRAKU



地鶏のもも肉を香草とオリーブオイルで一晩漬け込み焼き上げることで、皮はパリッと中はシットリに仕上げました。新喜楽の味は守りながら挑戦したフェア限定メニューです。


[北海道食材] 新得地鶏もも肉

新得地鶏の香草オイル焼き **2,200円**

京都の甘味×北海道チーズの新感覚デザート

EAST B1F [京都つる家 茶房]

京都 **つる家** 茶房



京都つる家ならではの甘味の味わいと、個性豊かな3種の北海道チーズの美味しさが絶妙なハーモニーを奏でます。

[北海道食材] 大地のほっぺ(カマンベールチーズ)/ラクレットチーズ(十勝ハードチーズ)/十勝シェーブル炭(炭・ヤギのチーズ)

～3種の北海道チーズと10種の甘味で愉しむ～
宇治抹茶チョコレートフォンデュ **1,650円**

北海道産 坊ちゃんかぼちゃ丸ごととプリンでハロウィン気分を盛り上げて

WEST 6F [ヒルトンプラザホール・グランカフェ]

THE HILTON PLAZA HALL **The Grand Cafe**



ホクホク食感の坊ちゃんかぼちゃを丸ごと使いました。コクのある北海道産の卵“玉艶”を合わせて、かぼちゃの甘味を強調!ハロウィン仕上げの見た目も楽しんで。

[北海道食材] 黄色い卵“玉艶”/坊ちゃんカボチャ

北海道坊ちゃんかぼちゃのハロウィンプリン **1,800円**

ふらの和牛と蝦夷まいたけを「さんげん流」のアレンジで

WEST 5F [大和屋さんげん]

大和屋



和牛のうま味と朝採れならではの香り豊かな“まいたけ”を特製鍋で。お鍋の出汁とカマンベールチーズでつくる締めのリゾット風ご飯は絶品の味わいです!

[北海道食材] ふらの和牛リブロース/蝦夷まいたけ/カマンベールチーズ/うに・甘エビなど

ふらの和牛リブロースと蝦夷まいたけのポン酢鍋コース **4,950円**

柔らかいランプ肉を季節の野菜と一緒に

EAST B2F [楽食倶楽部 裏小路牛肉店]

楽食倶楽部 **裏小路牛肉店**



グリルし、うま味を閉じ込めたふらの和牛をオープンでシットリ仕上げました。特製塩と自家製ソースでどうぞ。

[北海道食材] ふらの和牛ランプ

ふらの和牛ランプステーキ **5,203円**

ふらの和牛と松茸が織りなすハーモニー

EAST B2F [四季自然喰処たちばな]

四季自然喰処 **たちばな**



松茸の芳しい香りがふらの和牛のうま味を引き立てます。肉の脂がとろける味わいと松茸の風味をお楽しみください。

[北海道食材] ふらの和牛ロース

ふらの和牛と松茸のすき焼き 御膳 **2,990円**

洋なしのジュレをパバロアに重ねました

EAST 5F [神戸 萩原珈琲店]

神戸 **萩原珈琲店**



白ワイン風味ですっきりとした甘さが魅力の洋なしコンポートとピタナキアラメルパバロアは相性が抜群。

[北海道食材] 洋なし/北海道産クリーム

北海道産洋なしのコンポート (ドリンクセット) **1,500円～**

シェフ厳選の個性が光るチーズたち

WEST 5F [イルピノーロ]

IL PINOLO
GIORZA・AZABU



炭をつかったヤギのチーズや塩気が特徴のブルーチーズなど、こだわりのチーズ4種をセレクト。お店自慢のワインとのマリアージュもびっぴりです!

[北海道食材] ブルードフロマージュ(ブルーチーズ)/十勝シェーブル炭(炭・ヤギのチーズ)/ボタジェ(生乳ソフトチーズ)/はおび(生乳セミハードチーズ)

北海道チーズの盛り合わせ **2,200円**

函館近海で獲れる秋に旬を迎えるぶり「函ぶり」

WEST 6F [ダイナミックキッチン&バー 燦]

燦
DYNAMIC KITCHEN & BAR SUN



お客様の目の前で蒸し上げる燦名物『水煙蒸し』で仕上げることで、しっとりとしっとり本来の味わいと旨味たっぷりの脂をご堪能頂けます。

[北海道食材] 函館産 函ぶり

函ぶりの吹き寄せ水煙蒸し **2,200円**

SPECIAL EVENT

食べてもらえる大チャンス!
ヒルトンプラザ
グルメチケットプレゼント!

抽選で30名様に当たる!

「北海道フードライブ」メニューをご飲食されたお客様の中から抽選で30名様にヒルトンプラザグルメチケット(2,000円分)をプレゼントします。

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

ヒルトンプラザ公式ツイッター **ぐるめ部企画**

開催期間中、ヒルトンプラザ公式ツイッターをフォローして、イベントの様子を『#ヒルトンプラザグルメ部』で投稿しよう!抽選で20名のお客様に「北海道グルメ」をプレゼント!

#ヒルトンプラザグルメ部

@thehiltonplaza

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

お口にひろがる赤身とサシの黄金バランス

WEST B2F [焼肉トラジ]

焼肉 **トラジ**



厳し目利きで仕入れた黒毛和牛はサーロインでもしつこくなく、サラリと美味しくいただけます。

[北海道食材] 北海道産黒毛和牛サーロイン

北海道産黒毛和牛サーロイン **3,000円**

鰻のうま味とプルプル卵の淡い口どけ!

WEST B2F [うなぎ四代目菊川]

うなぎ **四代目菊川**



熱を通すことで乳白色になる“白い卵”でお出汁をつくらせた「う巻」。甘味と濃厚なコクが鰻の味わいを引き立てます。

[北海道食材] 白い卵“米艶”

白いう巻き **1,490円**

鮭の王様キングサーモンを2種類の味わいで

WEST B2F [ヤサイフレンチ NR]

ヤサイフレンチ **NR**



マスノスケ(マスの大将)の異名をとるキングサーモン。ケセが無く脂のうま味を引き出したオードブルで。

[北海道食材] 釧路産キングサーモン(鱒の介)

～旬の彩り野菜とともに～
釧路産天然キングサーモン(鱒の介)のミキユイとタルタル

※数量限定
※コースメニュー金額よりプラス2,310円の前菜としてお楽しみいただけます

2,310円

※写真は調理・盛り付けの一例(イメージ)です。※表示価格は、消費税・サービス料込みの総額です。※掲載のメニュー・商品には数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。※漁獲状況・収穫状況などにより、メニュー内容が変更になる場合がございます。※メニュー・商品に含まれるアレルギー物質につきましては店舗スタッフにおたずねください。※社会情勢により、イベントの中止や延期・変更・飲食店舗が休業となる場合がございます。