

#DINEAROUND

SUMMER DISH
@CENTRUM

充実の夏時間を

HILTON
OSAKA
DINING
SUMMER
— vol.3

#DINEAROUND MESSAGE

100周年目のヒルトン
夏のおもてなし



2019年5月31日でヒルトンは創業100年目。記念すべきアニバーサリーイヤーに、ヒルトン大阪では世界各国で多くのお客様を魅了してきたシェフ、フィリップ・ルイを総料理長として新たに迎えました。ますます盛り上がる夏の#DINEAROUND。恋人や家族、仲間とのサマーパーティーで充実の夏時間をお過ごしください。



Welcome, Philippe Louis



華やかで驚き溢れる料理と
楽しい食体験を

この春、ヒルトン大阪の総料理長にフィリップ・ルイが着任しました。出身地であるフランス、東京、上海、カナダ、シンガポールと様々な国での経験と豊富なインスピレーションから生まれるモダングルル料理の数々は、フレンチのテクニックを駆使し、醤油や味噌、梅などの日本の食材を組み合わせることで、華やかかつサプライズに満ちています。「素材の持つよさをリスペクトし、それを引き出すために、よりベターなアプローチをいつも追求しています。そして、地中海の国々が持つ力強い芸術性を大切に、色彩で遊ぶことを意識しています」と語ります。「ここだけの楽しい食体験をお届けしたい。ぜひCENTRUMへいらしてください」。

Profile

フィリップ・ルイ総料理長

フランスにてキャリアをスタートし、世界中の一流ホテルで25年以上の経験をもつ。ヒルトン東京で総料理長を務めた時期もあり、日本文化や食への理解も深い。



Summer Dishes

旬を迎えた食材を目と舌で味わう



セントラム
CENTRUM

Innovative modern grill menu by Philippe Louis

新シェフのセンスが光るクリエイティブなメニュー

ランチもディナーも前菜からデザートに至るまで見た目にも楽しいコースをご用意。お好きなメニューをチョイスできるアラカルトもぜひ。驚きに満ちた料理をお楽しみください。

Lunch Set Weekday ¥3,900～
Weekend ¥4,500～

Dinner Set ¥9,500～
ランチ・ディナータイムでは、
アラカルトもご利用いただけます。

かわうめ
川梅

Fresh flavors await with
KawaUme's seasonal menu

旬の美味を堪能する
ぜいたくな時間

鮎など夏の訪れを感じる懐石
コースがおすすです。鮭カ
ウンターでは名店で研鑽を
積んだ職人が握る、伝統と現
代のセンスが融合した季節の
鮎にも注目ください。

Dinner Course ¥12,000～
Sushi Dinner Course
¥15,000



てんか
傳火

Summer menu
at TENKA teppanyaki

夏の味覚を
シェフの語りとともに

ランチタイムの前菜には関西の
夏の味覚、鰻を鉄板焼スタイル
で。暑い時期にパワーをくれる
肉、季節のデザートをシェフの
語りも楽しみながらどうぞ。

Dinner Course ¥13,500～



Hello Kitty Collaboration



©'76,'19 SANRIO APPR.NO.S600545

Folk Kitchen

Fashionable Hello Kitty
Dessert Buffet

デザートビュッフェ
ファッションブル・ハローキティ
ヒルトン100周年×ハローキティ
45周年を祝うアニバーサリー！
おしゃれなハローキティをイメージ
し、ファッションをモチーフにした
写真映えるスイーツぞろいです。

開催中 - 8/31 |
デザートビュッフェ Dessert Buffet
Weekday ¥3,900 Weekend ¥4,200



100 YEARS OF Hospitality

100th Anniversary Menu

Hilton Classic Dining

シグネチャーメニューを復刻

エッグベネディクトやブラウニーなど、
100年という歴史の中で生まれた
数々のシグネチャーメニューの中ら
いくつかを復刻。発祥ストーリーと共
にお楽しみください。

開催中 - 12/31 |

Pina Colada ¥1,600 Martini ¥1,600
ほか

MYPLACE



写真はイメージです。Images are for illustrative purposes only.

GENERAL INFORMATION



川梅 懐石・鮨
KawaUme Japanese
Cuisine & Sushi
Lunch 11:30-14:30
Dinner 17:30-21:30

CENTRUM GRILL & WINE

セントラム グリル&ワイン
CENTRUM Grill & Wine
Lunch 11:30-14:30
Dinner 17:30-21:30

TEPPANYAKI TENKA 傳火

伝火 鉄板焼
TENKA Teppanyaki
Lunch 11:30-14:30
Dinner 17:30-21:30

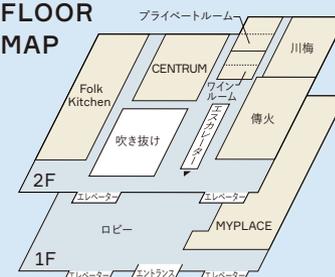
Folk Kitchen

フォルク キッチン
オールデイダイニング
Folk Kitchen
All Day Dining
Lunch Mon-Fri 11:30-14:30
Sat&Sun 11:30-14:00
Afternoon Mon-Fri 15:00-16:30
Sat&Sun
14:30-16:00
16:30-18:00
Dinner Mon-Fri 17:30-21:30
Sat&Sun 18:30-21:30

MYPLACE CAFE & BAR

マイプレイス カフェ&バー
MYPLACE Cafe & Bar
Mon-Thu 8:00-24:00
Fri 8:00-24:30
Sat 9:00-24:30
Sun 9:00-24:00

FLOOR MAP



※繁忙期など時期により営業時間を変更する場
合がございます。メニュー内容は変更する場
合がございます。※記載料金は、お一人様料金。消費
税、サービス料が加算されます。

Please note that prices, menu and promotion
may be subject to change without notice.
Prices are subject to tax and service charge.

#DINEAROUND KAMPAI



Customize your
Gin & Tonic
at MYPLACE

NEW!



MYPLACE
CAFE & BAR

ジントニックを 自分好みにカスタマイズ

40種類以上もの国内外のジンをそろえるMYPLACE。この夏のおすすめはジンベースのカクテルです。ジンの種類や好みのテイスト、飲み方のリクエストをいただければ、バーマンがお作りいたします。帰宅前、暑い一日の終わりにカクテルを飲みながら、ゆったりとしたひとときをどうぞ。

Gin & Tonic
¥850~



NEW!



Folk
Kitchen

涼しい空間で トルネードビールと 美食を楽しむ夜

専用グラスをマシンにセットし、ボタンを押すとライトアップされ、下から渦を巻きながらビールが注がれる「トルネードビール」。自動的に止まり、泡もきれいに注げます。生ビールがいつも美味しく感じる季節、涼しい空間で同僚やお仲間と盛り上がりたてはいかがでしょう。

フリーフロープラン付き
ディナービュッフェ『サマービア・スパイシーキッチン』
Summer Beer Spicy Kitchen ※ディナータイムのみ
公式Web限定料金 ¥4,900 6/14 - 8/31

Beer & Dinner Buffet



HILTON PREMIUM DINING

Hilton
DINING
ASIA PACIFIC

ヒルトン
プレミアム ダイニング

<https://hiltondiningapac.com/>

様々な特典が楽しめる会員プログラム。
ヒルトン大阪直営のレストランは
いつでも25%オフ。

Benefits of this new online membership include:
25% discount off the total Food & Beverage bill
for 1 to 12 persons, 20% discount off the Easy
Cancellation Rate for any room type and many
other special privileges.

ヒルトン大阪
〒530-0001 大阪市北区梅田1-8-8

TEL: 06-6347-7111
FAX: 06-6347-7001



レストランの情報と予約はこちらから：
www.hiltonosaka.com/restaurants

電話予約：06-6347-7111 (代表)
その他のメニューはウェブサイトをご覧ください。

Hilton
OSAKA

