

HILTON CLASSIC DINING Menu

Hilton

100
YEARS OF
Hospitality

エッグベネディクト

Eggs Benedict

¥ 1,200

1894年、ニューヨーク・ウォール街の元ブローカー レミュエル・ベネディクトが、ウォルドルフ・アストリアを訪れ、二日酔いを治すために「バターの塗ったトーストにポーチドエッグ、パリパリのベーコン、ひと口分のオランダソース」を注文しました。メートル・ドテルのオスカー・チルキーはその料理から感銘を受け、トーストをイングリッシュマフィンに、ベーコンをハムに替えて現在のエッグベネディクトを完成させました。

1894, a retired Wall Street stock broker named Lemuel Benedict wandered into the Waldorf Astoria and ordered “buttered toast, poached eggs, crisp bacon and spoon of Hollandaise” in the hope to cure his hangover. “Oscar of the Waldorf” was impressed with the recipe, later adjusting it by replacing ham for the bacon and a toasted English muffin for the toast.

ウォルドルフ・サラダ

Waldorf Salad

¥ 1,600

ウォルドルフ・サラダは1896年頃、ニューヨークのウォルドルフ・ホテル(ヒルトンの最高級ラグジュアリーブランド「ウォルドルフ・アストリア」)で、「ウォルドルフのオスカー」として親しまれていたメートル・ドテルのオスカー・チルキーが考案しました。

In 1896, Waldorf Salad was first created by maître d'hôtel Oscar Tschirky, known as “Oscar of the Waldorf”, at Waldorf Hotel (now Waldorf Astoria, Hilton’s highest luxury brand) in New York.

オリジナル レッドベルベットケーキ

Original Red Velvet Cake

¥ 950

ビーツの赤い色を活用したこのケーキは、アメリカ南部では昔から伝わる母の味と言われ、今では世界的に親しまれています。1920年代にニューヨークのウォルドルフ・アストリアでシグニチャーディッシュとして提供されていたのが起源だと言われています。当時はウォルドルフ・レッド・ケーキやレッド・カーペット・ケーキとも呼ばれていました。

Using beets red color to make cake red, in South America, it is known as “Mother’s traditional recipe” and now enjoyed worldwide. It all started in the 1920s at the Waldorf Astoria, and quickly became a signature dish. It was otherwise known as “Waldorf Red Cake”, “Red Carpet Cake”, among others.

ヒルトンは、創業100周年という長い歴史の中で
シェフたちが多くのメニューを開発してきました。
100周年を記念し、いくつかのシグネチャーメニューを
皆様にも味わっていただけるよう復刻版としてご用意いたしました。
メニュー発祥のストーリーと共に楽しみください。

This year marks the 100th anniversary for Hilton.
Over the last century, many menus were invented by Hilton chefs.
We've brought back to life some of
the more famous (and delicious!) items below.
Enjoy 100 years of Hilton dining innovation!

100周年特別ウェブサイトレシピを公開しています。
hiltonhotels.jp/100 をご覧ください。

メニュー発祥のストーリーには諸説あります
There are many variations to these stories!

ブラウニー

Brownie

¥ 600

パーマーハウス(現ヒルトングループホテル)創業者の妻であり、1893年のシカゴ万国博覧会のリーダーを務めていた、バーサ・パーマーが「美しく簡単に運べる何かを用意してほしい」という依頼を受けました。シェフのジョセフ・セルに相談し、生まれたのがブラウニーです。パーマーハウスでは、120年経った今でもその当時のレシピがそのまま引き継がれ、年間5万個を売り上げています。

Bertha Palmer, wife of the Palmer House owner (now part of the Hilton group) and women's representative at the Columbian Exposition World Fair in 1893, was asked to create "something beautiful and easy to carry". With chef Joseph Sehl, they created the brownie. The exact same recipe is still used 120 years on today, enjoyed by over 50,000 people a year.

ピニャコラーダ

Piña Colada

¥ 1,600

カリブ・ヒルトンのバーテンダー ラモン・マレーロ・ペレスが、3か月間試行錯誤を繰り返し、1954年「ピニャコラーダ」を完成させました。彼はその後35年間にわたりカリブ・ヒルトンでピニャコラーダをお客様のために作り続けました。1978年、プエルトリコはピニャコラーダを「国の飲み物」と名付け、彼を表彰しました。現在ではプエルトリコの国民的ドリンクとして親しまれています。

After months of experimentation, Caribe Hilton bartender Ramón "Monchito" Marrero Pérez created the Piña Colada in 1954. He continued to serve the beverage at the Caribe Hilton for another 35 years. In recognition, Puerto Rico named the cocktail its national drink in 1978.

マティーニ

Martini

¥ 1,600

「ジンか、ウォッカか、はたまたエスプレッソなのか」マティーニの正しい飲み方については、1890年代から議論されています。ウォルドルフ・アストリアでは、初めてジンとウォッカを混ぜたマティーニを提供し、「ウォルドルフ・アストリア・カクテル」と呼ばれ、バーに無くってはならない存在となっています。

Since 1890, the correct way to drink martini has been hotly debated, whether with gin, vodka, or even espresso. At New York's Waldorf Astoria, the first martini mixed with gin and vodka has created. Originally called the "Waldorf Astoria Cocktail", the martini has been a bar mainstay ever since.