



ヒルトン東京お台場 レストランで祝う結納・顔合せプラン

ご両家の門出にふわさわしい落ち着いた個室と
お食事のプランをご用意いたしました。
お祝いの席を彩る華やかな料理と上質なおもてなしで
心温まるひとときを演出いたします。

ヒルトン東京お台場 HILTON TOKYO ODAIBA
〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 TokyoOdaiba.Restaurants@hilton.com

レストラン総合案内

03-5500-5580 平日 10:00~21:30
土日祝 9:00~21:30



ヒルトン東京お台場 レストランで祝う結納・顔合せプラン

ウェブサイトは
こちらから➡



プラン内容
お一人様料金

- ① 個室 + コース料理 …… ¥10,000
- ② 個室 + コース料理 + グラスシャンパーニュ …… ¥12,000
- ③ 個室 + コース料理 + グラスシャンパーニュ + プロカメラマン写真撮影 …… ¥15,000

日本料理「さくら」



プラン

①

先付 季節の小鉢
前菜 季節前菜の盛り合わせ
御椀 料理長自慢のお吸い物
造り 季節の造り
炊合せ 季節野菜の炊き合わせ
焼物 旬魚の焼物
小鉢 酢の物
食事 土鍋ご飯、魚有馬煮添え、赤出汁、香の物
デザート

プラン

②

③

食前酒
先付 季節の小鉢
前菜 季節前菜の盛り合わせ
御椀 料理長自慢のお吸い物
造り 季節の造り
炊合せ 季節野菜の炊き合わせ
焼物 鯛の塩焼き
小鉢 酢の物
食事 鯛土鍋ご飯、赤出汁、香の物
デザート

中国料理「唐宮」



プラン

①

お祝い前菜盛り合わせ
山海珍味の壺蒸しスープ
若鶏と蓮根の炒め
海老のチリソース煮とろふわ卵仕立て
ハスの葉包み蒸し五目ご飯
マンゴーと柑橘入りタピオカミルク
お祝い桃まんじゅう

プラン

②

③

お祝い彩り前菜
蟹の卵入りツバメの巣のスープ
香港式蒸し点心二種
北京ダック
大海老の自家製XO醬炒め
黒い宝石～バルサミコ酢入り～
豆乳スープの担々麺
お祝い飾り杏仁豆腐
お祝い桃まんじゅう

オプション

結納品のほか、受書セット、目録・筆耕など各種承っております。
詳細のご案内につきましては、専任のスタッフよりご案内させていただきます。

※表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。

※メニュー内容は仕入れの状況により食材の一部を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※食物アレルギーのあるお客様は、スタッフにお問合せください。