



11/28 (木)

受付6:00PM~
6:30PMより

Grillogy Bar & Grill

参加費 Charge ¥30,000

1名様 (税金・サービス料込)
1 person (tax & service charge included)

一夜限りの限定イベント

Kisvin
Vineyard & Winery



Grillogy
BAR AND GRILL



代表取締役 荻原 康弘 氏

ブドウ栽培のスペシャリストである代表取締役 荻原康弘氏をゲストスピーカーに迎え、キスヴィンの知られざる苦節の道のりを含むこれまでのストーリー、そしてここまで人を惹きつけるワインを造り上げる様々な工夫についてお話をいただきます。

As our guest speaker, we are privileged to welcome Mr. Yasuhiro Ogihara, our CEO and an expert in viticulture. He will delve into Kisvin's history, sharing the little-known struggles and triumphs that have shaped our winery. Furthermore, he will discuss the meticulous craftsmanship behind our wines that have garnered such acclaim.



お食事

下仁田葱と東京産ポテトのブルーテ
キャビア添え
Shimonita green onion and potatoes from Tokyo
velouté with caviar

マグロ くわい 農園直送サラダ
江戸味噌ソース
Tuna, arrowhead, farm-to-table vegetable salad,
Edo miso sauce

本日の豊洲市場からの鮮魚
柚子風味のシトラスアクアパッツァ
Today's fish from Toyosu, yuzu, citrus acqua pazza

黒毛和牛ロインの網焼き マッシュドポテト
農園直送野菜 有馬山椒と赤ワインソース
Grilled wagyu beef loin, mashed potato
Seasonal farm-to-table vegetables, Arima pepper
and red wine sauce

東京牛乳のパニアアイスと
苺のグラニテの柔らかパフレジェ
Soft fraiche with Tokyo Milk vanilla ice cream
and strawberry granita

コーヒー
Coffee



ワインラインナップ

- ★ kisvin 甲州スパークリング
- ★ kisvin ブラン
- ★ kisvin 甲州
- ★ kisvin シャルドネ
- ★ kisvin ピノワール



キスヴィンを愉しむ。



One night Event with
Kisvin Winery

日本ワインの中でも屈指の入手困難さを誇る山梨県甲州市のキスヴィン・ワイナリーのワインと日本ならではの食材を巧みに昇華させたスペシャルコースとのペアリングディナーを開催いたします。

We will hold a special course pairing dinner that skillfully sublimates wines from Kisvin Winery in Koshu City, Yamanashi Prefecture, which is one of the most difficult to obtain wines in Japan, and unique Japanese ingredients.

※各種ご優待・割引との併用不可。※表示金額には税金・サービス料が含まれております。※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。※メニュー内容は変更する場合がございますのでご了承ください。※写真はイメージです。

ヒルトン東京お台場
HILTON TOKYO ODAIBA

〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1
新交通ゆりかもめ「台場駅」直結
hiltonodaiba.jp

ご予約・お問合わせ
(レストラン総合案内)
10:00~20:00

03-5500-5580
restaurant@hilton-odaiba.com