



ヒルトン クラシック ダイニング

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ともに楽しみください。

Hilton Classic Dining

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!

*ストーリーには諸説あります。

*There are many variations to these stories!

100 周年特別ウェブサイトレシピを公開しています。

<http://hiltonhotels.jp/100> をご覧ください。



*コンラッドは、世界的な一流のホスピタリティ企業であるヒルトン・ブランドの一員です。

*Conrad is part of Hilton, a leading global hospitality company.

ウォルdorf・サラダ

ウォルdorf・サラダは 1896 年頃、ニューヨークのウォルdorf・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dorf・アストリア」)で、「ウォルdorf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。

¥2,500

サウザンアイランド ドレッシング

1900 年代、ニューヨークのウォルdorf・アストリアの持ち主であったジョージ・ボルトは、米国とカナダの境目にあるサウザンド諸島に向かっていました。同船していたメートル・ドテルのオスカー・チルキーにサラダを作るよう依頼。サラダはできたもののドレッシングがなく、オスカーは、船にあった稀少な食材を利用して即席のドレッシングを作りました。

オリジナル レッドベルベットケーキ

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dorf・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dorf・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。

¥1,400

ブラウニー

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。

¥1,400

エッグベネディクト

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dorf・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。

¥2,000

表示料金に別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。

Waldorf Salad

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.

¥2,500

Thousand Island Dressing

In 1900s, the owner of Waldorf Astoria, George Boldt was on his way to the Thousand Islands. “Oscar of the Waldorf” was with him on the boat, and George requested him to make a salad. The salad was completed, but they did not have a dressing. Sourcing rare ingredients found on the boat, Oscar created a dressing on the spot.

Original Red Velvet Cake

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.

¥1,400

Brownie

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.

¥1,400

Eggs Benedict

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.

¥2,000

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.