

RESTAURANT WEDDING



ヒルトン東京お台場
〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 TEL(03) 5500-7777
hiltonodaiba.jp hiltonwedding.jp/odaiba

Grillogy
BAR AND GRILL

RESTAURANT WEDDING

モダンで上質な雰囲気をあわせ持つ「グリロジーバー&グリル」は、レストランウエディングでありながらも格式を感じる空間。

朝の市場に出ているような緑鮮やかな草花を、木の温かさを基調とした空間に飾れば、まるでガーデンパーティーのような会場に。

オープンキッチンから感じられるシェフ達の活気や躍動感が、パーティーに華を添える。

SIMPLE GRILL WITH A TWIST

肉や魚介を炎の力で焼き上げるグリル。最適な焼き加減と繊細な香辛料の駆使によって、このシンプルな料理こそ、無限の味わいを引き出すことができる可能性を秘めている。



SIGNATURE コース [グリロジーを象徴するメニューのアソート]



オーストラリア産ドライエイジング
ビーフテンダーロインのグリル 100g
トリュフ風味のポテトクロケット
季節の青野菜 赤ワインソース



天然真鯛のグリル
岩のり入りヴェルモットソース
柑橘の泡



ウイスキーSmokeサーモン
生姜の香るクランブル
フヌイユのムース

レストランで寝かせて味の深みを引き出した熟成肉をオープンキッチンで豪快に焼き上げてテーブルへ。肉汁あふれる脂身の少ないエイジング肉をメディアムレアの絶妙な焼き加減で。

炭火でグリルした香ばしい真鯛を、フレッシュな米の風味を保つため、大吟醸の生成に使用する「酒米」を使ったリゾットと共に。グリロジーのスペシャリテ、岩のり入りのソースは海を感じさせる味のインパクト。

一晚マリネした後Smokeし、さらに3日間寝かせたノルウェー産サーモン。さくらのSmokeチップで燻してフレーバーを付けた煙を瓶に詰め、提供する直前に蓋を開け香りを楽しむ自信の一皿。

※料理の説明は ¥10,000 のメニューの内容です。



A MIXTURE OF ARTISTRY & CRAFT

Grillogy — "グリル"と"学問"を組み合わせた名前に込められているのは、探究心。グリルとは、シンプルだからこそ奥深い。緻密な計算の奥に広がる無限の味わいを。

CRAFT コース ¥8,000

SIGNATURE コース ¥10,000

PREMIUM コース ¥12,000



ヒルトン東京お台場 総料理長
水口雅司

1967年福岡県生まれ。数々の著名なホテルにて、総料理長などを歴任し、1999年にヒルトン小樽に入社。同ホテルの総料理長を務めた後、ヒルトン小田原リゾート&スパ総料理長、ヒルトン東京副総料理長を経て、2016年2月にヒルトン東京お台場の総料理長に就任。利き酒師の資格を持ち、料理賞の受賞も多数。



MASASHI MIZUGUCHI Executive Chef

「グリルとはシンプルな料理ですが、だからこそゲストの方に感動していただくために様々なテクニックやプレゼンテーションが必要です。」と語る総料理長水口。「気温や湿度、あるいは窓の外に見える風景……料理を味わう時、そういった場面の空気感やフィーリングまで取り込んだ料理を提供したい。それによって、ゲストは料理を心の底から楽しむことができると思うんです。」感動させる料理を創り上げるためには生産者との信頼と高い技術が必要です。だから水口たち厨房のスタッフは、常に技法の研究を続けています。全ての皿の上に息づく、その日しか味わえない彼らの作品をお楽しみください。



東京湾を望む美しいパノラマビュー

東京のウォーターフロントに位置し、パノラマ・オーシャンビューを一望できるホテル。ゆりかもめ「台場駅」直結、品川駅、羽田空港からバスで約20分という好アクセスは、遠方からのゲストにも喜ばれるロケーション。



チャペル「ルーチェ マーレ」

海を目前に佇むガラスのチャペル。陽射しあふれる昼もイルミネーション煌く夜も、どちらも素晴らしい開放感の中で神聖な挙式が叶う。

Never ordinary,
always extraordinary