



Follow us & Celebrate with us!



HILTON CLASSIC DINING Stories



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。



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。

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.

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。

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.

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、バリバリのベーコン、ひと口分のオランダーズソース」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。

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.