



Follow us & Celebrate with us!



HILTON CLASSIC COCKTAIL Stories



ヒルトンは、
創業100周年という長い歴史の中で
シェフやバーテンダーたちが
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
お楽しみください。

This year marks the 100th anniversary for Hilton. Over the last century, many menus were invented by Hilton chefs and bartenders. 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でレシピを公開しています。
hiltonhotels.jp/100をご覧ください。

ピニャコラーダ Piña Colada ¥1,650

カリブ・ヒルトンのバーテンダー ラモン・マレーロ・ペレスが、3ヵ月もの間試行錯誤を繰り返し、1954年「ピニャコラーダ」を完成させました。その後も彼は、35年間にわたってカリブ・ヒルトンでピニャコラーダをお客様のために作り続けました。1978年、プエルトリコはピニャコラーダを「国の飲み物」と名付け、彼を表彰した。現在ではプエルトリコの国民的ドリンクとして親しまれています。

After months of experimentation, Caribe Hilton bartender Ramón "Monchito" Marrero Pérez created the Piña Colada in 1954. He continued to serve the beverage at the Caribe Hilton for another 35 years. In recognition, Puerto Rico named the cocktail its national drink in 1978.



マティーニ Martini ¥1,650

「ジンか、ウォッカか、はたまたエスプレッソなのか」といったマティーニの正しい飲み方については、1890年代から議論されています。そういった中、ウォルドルフ・アストリアでは、初めてジンとウォッカを混ぜたマティーニを提供しました。当時は「ウォルドルフ・アストリア・カクテル」と呼ばれ、バーに無くしてはならない存在となっています。

Since 1890, the correct way to drink martini has been hotly debated, whether with gin, vodka, or even espresso. At New York's Waldorf Astoria, the first martini mixed with gin and vodka has created. Originally called the "Waldorf Astoria Cocktail", the martini has been a bar mainstay ever since.



メニュー発祥のストーリーには諸説あります
There are many variations to these stories!

余韻 REVERBERATION ¥1,650

2019年 ヒルトンF&Bマスターズ
「バー部門」優勝カクテル
優勝者：コンラッド東京 赤司 典之
バカルディ8 / ドライシェリー「アモンティリヤード」
/ クランベリージュース / ハチミツ / コーヒー豆

2019 Hilton F&B Masters
Winner Cocktail
By Noriyuki Akashi
from Conrad Tokyo

Bacardi 8 / Dry sherry - Amontillado /
Cranberry Juice / Honey / Coffee
Beans

料金には別途税金とサービス料が加算されます。
Price is subject to tax and service charge.