

Welcome!

ブラッセリーエリアは、地元をはじめ、すべてのお客様にお楽しみいただける豊富な種類のブッフェと、五感をくすぐる色彩豊かなアラカルトメニューをご堪能いただけます。

Seala showcases contemporary, international and local cuisine, utilizing the freshest local, national and international ingredients.

朝食営業時間

平日: 午前10時まで

土・日・祝日: 午前10時30分まで

Breakfast served daily until 10am;

Weekends & Public Holidays until 10.30am

Facebook: @hiltonfukuokaseahawk2020

Twitter: @hiltonfukuokaco

Instagram: @hiltonfukuokaseahawk

Let's Begin

クリーミーマッシュルームスープ トリュフオイルの香り 1,150
Cream of Mushroom Soup, Truffle Oil

九州野菜・豆・ベーコン・パスタの濃厚トマトスープ 1,150
Kyushu sourced Seasonal Vegetables, Bean, Bacon, Pasta cooked in rich Tomato Broth

At Anytime

蜂蜜とスパイスのローストナッツ 950
Honey and Spice Roasted Nuts

オリーブのマリネ 950
Marinated Olives

Tossed & Mingled

サステナブル・海老のポッシェ 九州産野菜とミックスリーフ
オリーブとフェタチーズのサラダ 2,400
ハーブビネグレットドレッシングで

Sustainably Sourced Poached Prawn, Kyushu sourced Vegetables and Mixed Leaves, Olives, Feta Cheese with Herb Vinaigrette Dressing

ポーチドエッグのクラシックシーザーサラダ 2,250
Classic Caesar Salad with Poached Egg

チキンプレストのグリル 又は スモークサーモンのトッピング 1,150
Add Grilled Chicken Breast or Smoked Salmon

Something Extra

ライス 650
Steamed Rice

フレンチポテトフライ トリュフオイル 950
French Potato Fries with Truffle Oil

ガーリックブレッド 950
Garlic Bread

Keeping It Light

ビーツ・キノア・アボカド・チアシード 2,400
九州産リーフサラダ 能古島蜂蜜ドレッシング
Beets, Quinoa, Avocado, Chia Seed, Kyushu Grown Leaves Salad, Nokonoshima Honey Dressing

博多 ローストチキン 梨の赤ワイン煮 胡桃 2,400
地元のカマンベールチーズとミックスリーフ
蜂蜜オレンジドレッシングで
Hakata Roasted Chicken, Red Wine poached Pear, Walnut, Local Camembert Cheese and Mixed Leaves with Honey Orange Dressing

From The Stove & Grill

Slow Cooked

バターチキンカレー (博多鶏モモとスパイスのきいたマッカーニバターソースカレー) 3,000
ライス又はガーリックナンと共に (九州産リーフサラダ付き)
Butter Chicken Curry – Hakata Chicken Thighs in a Spiced Makhani Butter Sauce, with steamed Rice or Garlic Naan (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

From The Sea

サステナブル・鯛のパンシアード 季節野菜のソテー ライスと共に (九州産リーフサラダとスープ付き) 4,000
Pan seared Sustainably Sourced Sea Bream, sautéed Seasonal Vegetables, steamed Rice (includes Kyushu Grown Leaves Salad & Soup)

From The Land

鹿児島産豚ロースカツ ライスと共に (九州産リーフサラダとスープ付き) 3,400
Kagoshima Pork Sirloin Katsu with steamed Rice (includes Kyushu Grown Leaves Salad & Soup)

国産牛サーロインのグリル(180グラム) 赤ワインソース 季節の野菜ソテー ライスと共に (九州産リーフサラダとスープ付き) 4,750
Grilled Domestic Beef Sirloin Steak (180gm), Red Wine Sauce, Sautéed Seasonal Vegetables with steamed Rice (includes Kyushu Grown Leaves Salad & Soup)

Chef's Signatures

ビーフレンダン(マレーシア風ビーフカレー) ライスと共に 3,400
(九州産リーフサラダ付き)
"Beef Rendang" Malaysian Style Beef Curry with steamed Rice; Kyushu Grown Leaves Salad

ハーブとパルメザンチーズを纏ったサステナブル・サーモンのグリル 4,000
マッシュルームのリゾット添え 季節野菜 レモンクリームソース (九州産リーフサラダ付き)
Herb and Parmesan Crumbed Baked Sustainably Salmon with Mushroom Risotto, Seasonal Vegetables, Lemon Cream Sauce; Kyushu Grown Leaves Salad

Dough & Co

ピザマルゲリータ (九州産リーフサラダ付き) 2,250
Pizza Margherita (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

プロシュート・マッシュルーム・アーティチョークの炭火焼きブラックピザ (九州産リーフサラダ付き) 2,750
Charcoal Black Dough Pizza topped with Prosciutto, Mushroom and Artichoke (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

パスタポロネーゼ パルメザンチーズ (九州産リーフサラダ付き) 2,750
Pasta with Bolognese Sauce, Parmesan Cheese (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

望海楼特製担々麺 ~青梗菜と豚ひき肉のグレープスープ (九州産リーフサラダ付き) 2,750
Boukairo's Special Tantanmen - Bok Choi, Minced Pork Gravy (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

Sharing

生ハム スモークサーモン ピクルス 2,750
オリーブマリネのセレクション
自家製ライ麦サワードウブレッドトースト
Combination of Cured Meat and Smoked Salmon, Pickles, Marinated Olives, Toasted House-Made Rye Sour Dough

国産チーズと輸入チーズ5種 3,500
自家製ライ麦サワードウブレッドトースト
クラッカーとドライフルーツ
5 Kinds of Local and International Cheeses, Toasted House-Made Rye Sour Dough, Crackers and Dried Fruits

Between Bread & Sandwiches

自家製ターキッシュブレッドトーストのBLTサンド 2,750
フレンチフライ (九州産リーフサラダ付き)
BLT on Toasted House-Made Turkish Bread and Fries (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

クラシックハンバーガー & フレンチフライ 3,150
レタス、トマト、オニオン、ピクルス、フライドエッグ、クリスピーベーコン、ケチャップ & マスタード (九州産リーフサラダ付き)
Classic Hamburger & Fries - Lettuce, Tomato, Onions, Pickles, Fried Egg, Crispy Bacon, Ketchup & Mustard (includes Kyushu Grown Leaves Salad)

スイス産グリュエルチーズの追加 400
Add Swiss Gruyere Cheese

Guilty Pleasures

アイスクリーム: バニラ/チョコレート/ストロベリー 950
Ice Cream: Vanilla / Chocolate / Strawberry

季節のフレッシュフルーツスライス 1,900
能古島蜂蜜ヨーグルト
Freshly Sliced Seasonal Fruits, Nokonoshima Honey Yoghurt

クラシッククレームブリュレ 1,900
Classic Crème Brûlée

本日のケーキ コーヒー 又は 紅茶とともに 1,900
Today's Special Cake served with Coffee or Tea

食事制限、アレルギー等で食材についてご質問がございましたら、スタッフにお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the ingredients used, please ask for a member of staff.

表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.