

報道関係者各位

**Hilton**

KYOTO

2026年3月12日(木)  
【報道関係者からのお問合せ先】  
ヒルトン京都  
マーケティング コミュニケーションズ  
畑・神山  
TEL: 075-212-8007 (代表)  
Email: itmhi\_mkt@hilton.com

## ヒルトン京都

“京都の空に浮かぶ隠れ家” 「クラウドネスト・ルーフトップバー」

3月20日(金・祝)より春季営業を開始



**ヒルトン京都**（住所：京都市中京区下丸屋町 総支配人：ジェームス・マーフィー）は、2026年3月20日（金・祝）から、京都の街並みを眼下に望むホテル屋上のルーフトップバー「CLOUD NEST ROOFTOP BAR（クラウドネスト・ルーフトップバー）」の春季営業を開始いたします。

静かに広がる京都の空、季節の香りを運ぶそよ風と空を舞い交う鳥たち、そしてそっと寄り添う月。開放と静寂がひとつに溶け合う「クラウドネスト・ルーフトップバー」は、自然の息づかいを五感で受け止め、心の奥までほどける空間です。また今回の春季営業開始に伴い、メニューも新たに刷新。香り・食感・彩りを丁寧に重ねた一皿から、シェアで楽しめるプレート、遊び心あふれるシグネチャーメニューまで、ここでしか出会えない料理の数々を揃えました。華やかな女子会や、ふたりだけの大切なひととき、お仲間とお集まりなど、多彩なシーンに寄り添い、それぞれの時間を美しく演出します。さらに今年は天空のバーならではのエンターテインメントカクテルも登場。京都の風がそっとほどこくに、ひとしずくの驚きと余韻を添えます。

雲のすみか、そして天空の止まり木を思わせるこのルーフトップバーで、街の喧騒からふっと解き放たれ、自分だけの“特別な隠れ家”で過ごす贅沢な時間を心ゆくまで堪能ください。

期間：2026年3月20日（金・祝）～ ※春、初夏のみ営業

時間：12:00～21:30（21:00 L.O.）

場所：CLOUD NEST ROOFTOP BAR（クラウドネスト・ルーフトップバー）（ヒルトン京都 屋上ルーフトップ）

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/cloud-nest-rooftop-bar>

※当バーは、季節営業です。最新の営業日はホテルまでお問合せください。

※天候・諸事情により営業時間が変更になる可能性があります。

#### ◇シグネチャーメニュー

・クラウドネスト シグネチャーカクテル “イリュージョントニック” 2,800 円

ふわりと浮かぶ綿あめの雲に、そっとジンを注ぐと瞬間にグラスの中に幻想的な光景が広がり、まるでひと夜の魔法がそと姿をあらわすような、驚きと美しさをまとったカクテル。色、香り、甘さがゆっくりとほどけ合い、黄昏から夜へと移ろう“マジックアワー”のような表情を見せる一杯です。空に近いクラウドネストで現れる小さな奇跡をぜひお楽しみください。



シグネチャーカクテル  
“クラウドネスト イリュージョントニック”

・クラウドネスト シグネチャーバーガー 4,800 円

近江牛パテ、バジルパスト、ブッラタチーズ、京都産漬物サルサ

クラウドネストの誇りを込めたシグネチャーメニュー。近江牛パテの力強い旨みをバジルパストとブッラタのクリーミーさが包み込み、京都産の漬物サルサが鮮烈なアクセントを添える唯一無二の“天空バーガー”。

その他、味の三重奏を奏でるチキンスライダートリオやシュリンプ&チップス、クラシックラザニアを遊び心あふれる“串”スタイルにアレンジしたラザニア串もご用意しております。



シグネチャーフード  
“クラウドネスト シグネチャーバーガー”

・クラウドネスト シグネチャーデザート “アバヴ・ザ・クラウド” 2,000 円

色鮮やかなパルーンを模したチョコレートに、コーヒーを染み込ませたホワイトチョコレートクリームとプラリネを閉じ込め、その上に、雲を思わせる軽やかなダークラムフォームをふんわりと重ねました。濃厚で豊かな香りがありながら、驚くほど軽やかな口どけが広がる、至福のデザート。街の喧騒からそと離れ、甘いエスケープへと誘います。



シグネチャーデザート “アバヴ・ザ・クラウド”

#### ◇バスケットメニュー（ランチタイム限定メニュー）

お一人様でも気軽にお楽しみいただける「シグネチャーランチボックス」。

ワンハンドフードをメインに、ピクニック気分でご利用いただけます。

・シグネチャーランチボックス 3,500 円

ヘルシーな胸肉をグリルしクリーミーなアボカド、ハニーマスタードと合わせた“チキンサンド”、香ばしいグリル野菜にモッツアレラチーズが風味を引き立てる“野菜のグリルサンド”、2つの味わいを手軽なピクニックバスケットで。広大な眺望とともに楽しみください。

鶏むね肉のグリルサンド：ハニーマスタードソース、アボカド、レタス、キュウリ  
茄子とズッキーニのグリルサンド：ドライトマトパスト、フレッシュモッツアレラチーズ  
※サラダ／デザート付き



ネストバスケット（ランチタイム限定メニュー）

#### ◇ラグジュアリーバイツ セレクション

グラスシャンパンとともに味わう、ラグジュアリーなひと口サイズの前菜セレクション。

- ・スモークオイスター 柚子ミニヨネット添え 3,600 円

クラッシュアイスに美しく盛りつけたスモークオイスターに、柚子の香りが華やぐミニヨネットを添えて。海と柑橘が織りなす繊細な余韻をお楽しみください。

- ・炙り和牛 スモーク塩とスタチオイル添え 4,600 円

丁寧に炙った和牛に、スモーク塩の深みとスタチオイルの爽やかさを重ねた一皿。上質な旨みが静かに広がる、贅沢な前菜です。

- ・プレミアムキャビアパンブ 5,100 円

プレミアムキャビアをそのままシンプルに、贅沢に。ひと口の中に凝縮された香りと塩味が、シャンパンとのマリアージュを導きます。

※上記メニューにはグラスシャンパンが含まれます。

※前菜の盛り合わせ(10,000 円 グラスシャンパン付き)でもご提供します。ささやかな一皿に凝縮された多彩な味わいをお楽しみください。



(左から) スモークオイスター、プレミアムキャビアパンブ、炙り和牛

#### ◇シェアリングプレート

ひと皿を囲んで楽しむ時間そのものを豊かにするアイテム。

- ・フレッシュイチゴとブッラーターズのカプレーゼ

エキストラバージンオリーブオイル、ミント 3,100 円

クリーミーなブッラータに、瑞々しいフレッシュイチゴを合わせました。甘酸っぱさととろけるコクが絶妙に調和する一皿。

- ・シェアプレート 4,800 円

とり唐風クリスピーチキン チミチュリソース、フレンチフライ、エノキのフライ ビーツと豆腐のディップ、オニオンパタル ミックスグリーンサラダ付き

人気アイテムを一皿に凝縮。クリスピーチキンの香ばしさ、フレンチフライのシンプルな魅力、軽やかなエノキのフライ、そしてオニオンパタルの甘みとコク、それぞれの“食感のリズム”が楽しめる満足のプレートです。



フレッシュイチゴとブッラーターズのカプレーゼ

#### ◇バイツセレクション

気軽につまめる一皿から、ワインやカクテルと合わせて楽しみたい逸品まで、京都の空の下で味わうスモールプレート。

- ・枝豆フムス セサミ・フラットブレッドチップス添え 1,700 円

なめらかに仕立てた枝豆の優しい甘みと、胡麻の香ばしさが重なるヘルシーなディップ。

- ・焦がしブロッコリー 白みそ、レモンゼスト、ローストシード 1,700 円

白みそのコクとレモンの爽やかさがブロッコリーの旨みを引き立てる、香り豊かな一皿。

- ・スパイスコーンリブ ライム、スモーク塩 2,100 円

スパイシーな香りとライムの酸味が弾ける、クセになる味わい。

- ・とり唐風クリスピーチキン チミチュリソース、トマトサルサ 2,600 円

軽い食感のクリスピーチキンに、ハーブ香るチミチュリと爽やかなサルサを添えて。

- ・アランチーニ (5 個) 2,600 円

サクッと揚げたリゾットの中にモツアレラがとろり。パズルと紫蘇のペスト、トマトコンカツェが織りなす香り豊かな一品。

- ・エノキのフライ ビーツと豆腐のディップ 2,100 円

香ばしく揚げたエノキを、ビーツの鮮やかでコク深いディップとともに。



シェアプレート

- ・クラウドネスト フレンチフライ シーソルト、海苔パウダー、柚子マヨネーズ 1,500 円  
シンプルながらも繊細な味わい。海苔の香りと柚子のアクセントが心地よい一皿。
- ・オニオンパタル サワークリーム、スイートサワーグレース 1,800 円  
甘酸っぱいグレースが、オニオンの旨みを引き立てる軽やかなフィンガーフード。
- ・クラウドネストミックスナッツ スイートパプリカ、シーソルト 1,500 円
- ・ヒルトン京都 醤油ゴマせんべい 1,500 円
- ・グリーンオリーブ 1,500 円



(左から) 枝豆フムス セサミ・フラットブレッドチップス添え、スパイスコンソリブ、アランチーニ

#### ◇デザートセレクション

甘くて軽やかなデザートのお味が贅沢な時間をさらに優雅に彩ります。

- ・スイーツバスケット 4,000 円  
京都産いちごを贅沢に使った、5 種類のストロベリースイーツを盛り合わせた特製バスケット。
- ・イチゴバスケット 4,000 円  
フレッシュな京都産いちごに、ふんわりと軽いクリームとストロベリーソースを添えて。素材そのものの甘みと瑞々しさを、シンプルかつ贅沢に味わえる一品です。



スイーツバスケット

#### ◇ドリンクメニュー

京都産のスピリッツを使用した各種カクテルをはじめ、厳選したシャンパン、ワイン、国産ウイスキー、クラフトビールまで、多彩かつ上質なラインナップを取り揃えております。また、シャンパンを存分にご堪能いただけるフリーフロープランもご用意しております。

- ・さくらストロベリーポップ 2,500 円
- ・ストロベリーモヒート 2,500 円
- ・京都ラム モヒート 2,500 円
- ・焦がしネグロニ 2,200 円
- ・神息 KAMIKI ウイスキー・奈良・吉野杉 2,800 円
- ・モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル (グラス) 2,800 円
- ・京都 キンシ政宗はちみつ檸檬サイダー 1,600 円
- ・抹茶ラテ 1,500 円
- ・プレミアムフリーフロープラン 8,000 円  
(シャンパン、関西クラフトビール、京都産日本酒など 90 分制)



(左から) さくらストロベリーポップ、ストロベリーモヒート  
京都ラム モヒート、焦がしネグロニ

※メニューは仕入れの状況などにより、予告なく変更となる場合がございます。

※表示の料金には全て税金・サービス料が含まれております。

※写真はすべてイメージです。

###

### ヒルトン京都について

ヒルトン京都は、ヒルトンのフラッグシップ・ブランドである「ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ」の京都初進出となるホテルとして 2024 年 9 月 12 日（木）に開業しました。本ホテルは「京都 SYNAPSE（シナプス）」をコンセプトに、京都の歴史と現代、伝統や革新など、様々な魅力とお客様を結び付け、お客様の滞在に新しい発見と出会いを提供します。約 40 m<sup>2</sup>のスタンダードルームを中心とした全 313 室の客室の他、オールデイダイニングやレストラン、ロビーラウンジ&バー、ルーフトップバーの料飲施設、エグゼクティブラウンジ、スパ、フィットネスセンター、屋内プール、宴会場・会議室を兼ね備えます。また、本ホテルは国内トップクラスの卓越した環境・社会への配慮がなされた建物として「DBJ Green Building 認証（プラン認証）」を 2024 年 8 月取得。

<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

### ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコニックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は [stories.hilton.com/hhr](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。