

ROOFTOP BEVERAGES



FREE FLOW PACKAGES

Premium free flow 90min

Champagne, Local craft beer, sake, whisky, cocktails, soft drinks

シャンパン、関西クラフトビール、京都産日本酒、

ウイスキー、カクテル、ソフトドリンク

8,000

Standard free flow 90min

Beer, wine, whisky, cocktails, soft drinks

ビール、ワイン、ウイスキー、カクテル、ソフトドリンク

6,000

Non-alcohol free flow 90min

Non-alcohol sparkling, mocktails, soft drinks

ノンアルコールスパークリング、モクテル、ソフトドリンク

4,000

Please feel free to take your favorite drink at the counter.

カウンターにて、お好みのお飲み物をおとりください。



Note: Seasonal All You Can Drink Sets are not eligible for discount benefits with any membership programs, including Honors Dine Like a Member, HPCJ and Dining Plus discounts, among others.

※フリーフロープランは、ヒルトンオナーズ、HPCJ、ヒルトンダイニングプラス含む各種割引、優待対象外です。

BEER

Exclusive local craft beers available only in Kyoto and the Kansai region.

Craft Beer Bucket / クラフトビールバケツト

Enjoy a tasting flight of three bottled beers from the Kansai region

3種のボトルビール飲み比べ

5,000

Nishijin Beer Yuzu Muge / 西陣麦酒 柚子無碍

American IPA/IBU40.0/ABV6.0

Kyoto/Nishijin

Glass 1,800

Kuninocho Beer Kijo Gold / 國乃長 貴醸 Gold

Original/IBU25.0/ABV5.0

Osaka/Takatsuki city

Bottle 2,300

VOYAGER BREWING Co. Voyager IPA / ボイジャー IPA

American IPA/ABV6.5/IBU47.0

Wakayama/Tanabe-city

Bottle 2,300

Asahi Super Dry / アサヒスーパードライ

Glass 1,600

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

COCKTAILS

Classic and original cocktails crafted with local ingredients.

Cloud Nest Signature Cocktail “Illusion Tonic” イリュージョントニック

An Illusion Gin & Tonic that Lets You Enjoy Changes Like the Shifting Sky.

Illusionist Gin, Tonic, Fresh Orange Juice, Black Pepper, Cotton Candy

2,800

Mango Mojito / マンゴーモヒート

Frozen Mango, Kyoto Rum, Mango Liqueur, Soda, Mint

2,500

Mango Pop / マンゴーポップ

Mango Puree, Rice Spirit, Sparkling Wine, Lemon

2,500

Burnt Citrus Negroni / 焦がしネグローニ

Kinobi Gin, Burnt Orange Peel Infusion Campari, Vermouth Rosso, Black Pepper

2,200

Kyoto Rum Mojito / 京都ラム モヒート

Kyoto Rum, Soda, Mint, Lime

2,500

Kinobi Gin & Tonic / 季の美ジントニック

Kinobi Gin, Tonic, Lime

2,400

Yuzu Salty Dog / 柚子ソルティードッグ

Japanese Vodka, Yuzu Syrup, Grapefruit Juice, KYOTO Kotohiki Salt

2,400

Old Fashioned / オールドファッション

Kyoto Whisky, Angostura bitters, Orange

1,900

Moscow Mule / モスコミュール

Japanese Vodka, Lime juice, Ginger Ale

1,900

Aperol Spritz / アペロールスプリッツ

Aperol, Sparkling Wine, Soda, Orange



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

WINE

A curated selection of fine wines from Japan and around the world.

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial

モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル

France / Champagne

Glass 2,800 / Bottle 16,500

White

Chateau Mercian Tamamoro Koshu Kiiroka 2024

シャトー・メルシャン 玉諸甲州きいろ香 2024

Japan / Koshu

Glass 2,700 / Bottle 15,000

Joseph Drouhin Drouhin - Vaudon Chablis Réserve De Vaudon

シャブリレゼルヴ・ド・ヴォードン 2022 メゾン・ジョゼフ・ドルーアン

France / Chardonnay

Glass 3,200 / Bottle 17,000

Rose

Château d'Esclans The Pale Rosé

シャトーデスクランザ ペール ロゼ

France / Provence

Glass 2,500 / Bottle 13,000

Red

Sainte Neige Yamanashi Muscat Bailey A

山梨産マスカット・ベリーA

Japan / Muscat Bailey A

Glass 2,000 / Bottle 9,500

Etna Rosso Eughenes Nato Bene DOC

エトナ・ロッソ・エウゲネス・ナト・ベーネ DOC

Italy / Nerello Mascalese

Glass 2,900 / Bottle 13,900

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

SAKE

Crisp and refreshing sake, perfect for savoring with the sky.

Sōku Junmai Daiginjo - Aiyama

蒼空 純米大吟醸酒・愛山

Japan / Kyoto, Fushimi

Alcohol : 15% / Rice polishing ratio: 50%.

アルコール度 : 15% / 精米度合 : 50%

Glass 2,500

Shirakiku vibrant

白木久 vibrant

Japan/Kyoto

Alcohol : 15% / Rice polishing ratio: 50%.

アルコール度数 : 16 度 / 精米歩合 : 60%。

Glass 1,800

JAPANESE GIN & RUM

Local gin showcasing uniquely Kyoto-inspired flavors.

Ki no Bi Kyoto Dry Gin / 季の美 京都ドライジン

Japan/Kyoto

Fresh yuzu aromas and gentle notes of sansho intertwine. Juniper blends seamlessly with these Japanese flavors, finishing with a touch of ginger spice and a delicate hint of gyokuro.

京都の山々のような透明感に、瑞々しい柚子の香りと山椒の重なり。

和に溶け込むジュニパーとジンジャー、ほのかに玉露の余韻が締めくくります。

Kyoto

2,400

Kyoto Gin High Class / 京都ジン ハイクラス

Japan/Kyoto

Crafted with ten luxurious botanicals, including domestically produced nikki (Japanese cinnamon), matcha, and Nadeshiko, the symbolic flower of Kyoto Prefecture.

It offers smooth drinkability accompanied by a hint of spice and the gentle fragrance of Nadeshiko.

国産ニッキや抹茶、京都府の草花「なでしこ」をはじめとした 10 種類のボタニカルを贅沢に使用しています。飲みやすさの中にスパイシーさ、「なでしこ」のやさしい香りが感じられます。

Kyoto

2,500

Kyoto Rum / 京都ラム

Japan/Kyoto

A rum crafted with wasanbon molasses, traditionally used in Kyoto's delicate confectionery. It features a gentle, clear taste, a honey-like sweetness on the nose, and a soft, smooth finish.

京都の繊細な京菓子里に使われる和三盆のモラセスを主原料とした、やさしく澄んだ味わいのラム。

蜂蜜のように甘く広がる香りと、しなやかで柔らかな口あたりが特徴です。

Kyoto

2,500

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

JAPANESE WHISKY

World-class Japanese whisky

Kyoto Whiskey Purple Belt / 京都ウイスキー 紫帯

Kyoto

2,600

Kamiki Whisky - Nara - Yoshino Cedar / 神息 KAMIKI ウイスキー・奈良・吉野杉

Nara

2,800

Yamazaki Story of Distillery 2025 / 山崎 Story of the Distillery 2025

Japan

4,500

Yamazaki 12Y / 山崎 12 年

Japan

4,800

Hakushu NV / 白州 NV

Japan

3,200

Hakushu 12Y / 白州 12 年

Japan

4,500

Hibiki Blender's Choice / 響 ブレンダーズ チョイス

Japan

4,900

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

MOCKTAILS

A refreshing, aromatic mocktail.

Lemon Tea Citrus Spark / レモンティーシトラススパーク

Elegant harmony of lemon and black tea, refined with a luminous citrus sparkle.

Ceylon tea, Agave Syrup, Soda, Lemon, Orange

1,800

Pink Dog Cooler / ピンクドッグクーラー

Fresh Pink grapefruit and tonic with a crisp Kyoto salt accent.

Fresh Pink Grapefruit Juice, Tonic, Lime, Kyoto Kotohiki Salt

1,800

Elder Flower Soda / エルダーフラワーソーダ

Light and floral elderflower soda with a bright lemon touch.

Elder Flower Syrup, Soda, Lemon

1,800

SOFT DRINKS

Relax and unwind with a drink.

Kyoto Honey Lemon Cider / 京都 キンシ正宗 はちみつ檸檬サイダー

1,600

Kyoto Plum Soda Pop / 京都 キンシ正宗 紀州梅サイダー

1,600

MVSA Moussa 0.0% Sparkling Wine / ムツサ 0.0% ノンアルコール・スパークリングワイン

1,600

Coca-Cola / コカ・コーラ

1,100

Orange Juice / オレンジジュース

1,100

Apple Juice / アップルジュース

1,100

KIZAKURA Fushimizu Still Water / 黄桜 伏水 スティルウォーター

1,900

KIZAKURA Fushimizu Sparkling Water / 黄桜 伏水 スパークリングウォーター

1,900

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

COFFEE / TEA

Coffee and Tea Crafted in Kyoto

Ogawa Original Blend Coffee / 小川珈琲 オリジナルブレンド

1,500

Ogawa Iced Coffee / 小川珈琲 アイスコーヒー

1,500

Iced Café au Lait / アイスカフェオレ

1,500

Sencha Green Tea / 煎茶

1,500

Iced Green tea Latte / アイス抹茶ラテ

1,500

Kyoto Japanese Black Tea / 南山城和紅茶 - べにふうき -

1,500

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

A photograph of a rooftop dining area. In the foreground, a dark grey table holds two champagne flutes filled with bubbly liquid. To the left, a person's arm is visible, holding one of the flutes. On the table, there are several dishes: a white bowl with a rice-based dish topped with a golden garnish, a small glass dish with a green garnish, a small white plate with a piece of red meat, and another white bowl with a rice-based dish topped with an oyster. In the background, there are wooden chairs with light-colored cushions and a blurred view of a rooftop garden with trees and a building. The text "ROOFTOP BITES & SIGNATURES" is overlaid in the center of the image.

ROOFTOP BITES &
SIGNATURES

LUXURY BITES & Champagne

LUXURY BITES & Champagne. A touch of indulgence above the skyline.
ラグジュアリーなひと口サイズの前菜にグラスシャンパンを添えて。
美しい景色と贅沢なひと時をシャンパンと共に楽しみください。

Assorted platter & Glass Champagne

Smoked Oysters, Quick Seared Wagyu, Premium Caviar Bump
一口前菜の盛り合わせ & グラスシャンパン
スモークオイスター、炙り和牛、プレミアムキャビアバンプ
10,000

Smoked oysters on crushed ice & Glass Champagne

Served with yuzu mignonette

スモークオイスター 柚子ミニヨネット添え&グラスシャンパン

3,600

Wagyu & Glass Champagne

Cold seared wagyu, smoked salt, Sudachi oil

炙り和牛 スモーク塩とスダチオイル添え&グラスシャンパン

4,600

Caviar Bump & Glass Champagne

Premium caviar bump

プレミアムキャビアバンプ&グラスシャンパン

5,100

SHARING PLATES

Designed for the table, made for the moment

Burrata & Strawberries

Creamy burrata, fresh strawberries, extra virgin olive oil, mint

フレッシュイチゴとブラタチーズのカプレーゼ

エキストラバージンオリーブオイル、ミント

3,100



Crispy for Two

A sharing selection of our guest favorites:
Crispy chicken Karaage-style, Chimichurri sauce,
French fries, Fried Enoki, Beetroot tofu dip,
Onion petals, served with mix green salad

クリスピーシェアプレート

人気のアイテムを一つのプレートに。
とりから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、
オニオンペタル、ミックスグリーンサラダ、
ビーツと豆腐のディップ

4,800



SIGNATURES

Cloud Nest Signature Burger

Omi beef patty, basil pesto, burrata, Kyoto pickled salsa

クラウドネストシグネチャーバーガー

近江牛パテ、バジルペスト、ブッラータチーズ、
京都産漬物サルサ

4,800



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

SIGNATURES

Familiar flavors, reimagined

Chicken Slider Trio

Crispy chicken with citrus mayo · Grilled chicken marinated with Yuzu Kosho · Honey Teriyaki chicken

チキンスライダー trio

クリスピーチキン 柑橘マヨネーズ
柚子胡椒でマリネしたグリルチキン
照り焼きチキン
4,200



Lasagna Skewer

Classic ragù, creamy béchamel

A playful take on an Italian classic — made to share.

ラザニア串

伝統的なラグーとクリーミーなベシャメルソースで作る、イタリアのクラシックラザニアに遊び心を加えてアレンジした一皿。シェアに最適
2,400



Shrimps and Chips

Crispy fried shrimp, sea salt potatoes, yuzu tartar sauce

シュリンプ&チップス

シーソルトフレーバーポテト、
柚子タルタルソース
4,800



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

BITES

Perfect to share. Perfect with a view.

Charred Broccoli

White miso, lemon zest, toasted seeds

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

Fried Enoki Mushrooms

Beetroot tofu dip

エノキのフライ

ビーツと豆腐のディップ

2,100

Cloud Nest French Fries

Sea salt, nori powder, yuzu mayo

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

Onion Petals

Sour cream, sweet & sour glaze

オニオンペタル

サワークリーム、スイートソースグレイズ

1,800

Cloud Nest Mix Nuts

Sweet paprika, sea salt

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

Hilton Kyoto Rice Crackers

Soy sauce, toasted sesame seeds

ヒルトン京都醤油ゴマせんべい

1,500

Green Olives

Chili & lime marinade

グリーンオリーブ

チリ、ライムでマリネしたオリーブ

1,500

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

BITES

Perfect to share. Perfect with a view.

Edamame Hummus

Flatbread crisps

枝豆フムス

フラットブレッドチップス添え

1,700



Spiced Corn Ribs

Lime, smoked salt

スパイスコーンリブ

ライム、スモークソルト

2,100



Arancini bites 5 pieces

Crispy risotto spheres, mozzarella heart, light basil perilla pesto, tomato concasse

アランチーニ (5個)

モツアレチーズ、バジルと紫蘇ペスト、トマトコンカッセ

2,600



Crispy Chicken, Karaage-style

Boneless chicken, Chimichurri sauce, tomato salsa

とりから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



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

DESSERTS

A sweet ending

Cloud Nest Signature Dessert "ABOVE THE CLOUD"

A sculpted chocolate balloon filled with coffee infuse white chocolate cream and praline texture, topped with an airy dark rum cloud foam. Rich, aromatic and surprisingly light. A sweet escape above the city.

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"

チョコレート風船に、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詰め、雲に見立てた軽やかなダークラムのフォームをトッピング。

濃厚で香り高く、軽やかなデザート。

2,000



Sweets Basket

Seasonal sweets
with coffee or tea

スイーツバスケット

季節のフルーツを使用した

スイーツ5種

コーヒーまたは紅茶付き

4,000



Local Mango Hokkaido milk soft ice cream

国産マンゴーのソフトクリーム



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Signature Lunch Box

Available at lunchtime 12:00-15:00

Grilled chicken breast, honey mustard, avocado, crisp lettuce, cucumber sandwich

Grilled eggplant & zucchini, sun dried tomato pesto, fresh mozzarella sandwich

Served with salad & dessert

シグネチャーランチボックス

鶏むね肉のグリルサンド

ハニーマスタード、アボガド、レタス、キュウリ

茄子とズッキーニのグリルサンド

ドライトマトペスト、フレッシュモツァレラチーズ

ミニサラダ、デザート

3,500



Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.

Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金およびサービス料が含まれます。

メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。