

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
渡部・間々田・鈴木・川門
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ クリスマスシーズン限定レストランメニューの予約を開始 ～グリル&イタリアン、中国料理から選べるコースと、サーモンのパイ包み丸鶏のローストをご堪能いただくビュッフェなど～



【2022年11月17日(木)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は、ビュッフェ料理「フォレストガーデン」、グリル&イタリアン「アチエンド」、中国料理「王朝」、ロビーラウンジ「ラウンジ・オー」にて、クリスマス限定特別メニューの予約を開始いたしました。

グリル&イタリアン「アチエンド」では、ビスクソースで味わうオマール海老やじっくりとグリルした香り豊かな国産牛をご堪能いただけるコース、中国料理「王朝」では、卵白の泡を聖夜の雪のようにふわっとかぶせた「蟹肉と干し貝柱の淡雪スープ」などのクリスマスにふさわしい華やかなスペシャルコースをご提供いたします。また、ビュッフェ料理「フォレストガーデン」では、ディナータイムのみで提供しているローストビーフをお好きなだけ召し上がっていただくランチビュッフェや、シャンパンソースで味わう「サーモンのパイ包み」やジューシーに仕上げた「丸鶏のロースト」などの特別メニューが並ぶディナービュッフェ、ロビーラウンジ「ラウンジ・オー」ではデザートビュッフェ「ホワイトチャペルクリスマス」とコラボレーションした、スパークリングワインなどのアルコール飲み放題付のディナービュッフェを開催します。



ビュッフェ料理「フォレストガーデン」フェスティブ ランチビュッフェ

白身魚にほうれん草を加えて色鮮やかに仕上げた口当たりなめらかなテリーヌに、華やかな紅白のソースを添えた「フィッシュテリーヌ 赤パプリカピューレとヨーグルトソース」や、大きな塊の豚もも肉を低温でじっくりとローストして柔らかく仕上げ、クランベリーがごろっと入ったクリスマスらしさのあるジャムベースのソースをかけてお召し上がりいただく「ジューシーなローストハム クランベリーソース」などの特別メニュー、ペストリーシェフ特製のデザートがビュッフェテーブルを彩り、“たのしい記憶が残るお料理”を提供いたします。

フェスティブ期間限定で、通常はディナータイムのみで提供しているローストビーフもお好きなだけご堪能いただけます。低温真空調理でゆっくり4時間火入れした後、ガーリックとローズマリーをミックスしたバターでローストし、ジューシーなお肉の旨味をぎゅっと閉じ込めて柔らかく仕上げています。香り豊かな赤ワインソースとともにお召し上がりください。

期間： 2022年12月23日(金)～1月3日(火)

時間： ・2022年12月23日(金)～25日(日)、31日(土)、2023年1月1日(日)～3日(火)

11:15～ / 12:00～ / 13:00～ (90分制・3部制)

・2022年12月26日(月)～30日(金) 11:30～14:00

料金： 大人5,500円 お子様(9～12歳)2,700円 (4～8歳)1,900円

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※ソフトドリンクバー込みの料金です。



ピュッフェ料理「フォレストガーデン」フェスティブディナーピュッフェ

マッシュルームのデュクセルをサーモンとパイの間に挟んで香ばしく焼き上げた「サーモンのパイ包み シャンパンソース」や、低温でじっくりローストして、外はカリカリ、中はふっくらジューシーに仕上げた「丸鶏のロースト」などの特別メニュー、ペストリーシェフ特製のデザートがピュッフェテーブルを彩り、“たのしい記憶が残るお料理”を提供いたします。

定番のローストビーフは、フェスティブ期間のディナー限定でサーロインをご堪能いただけます。ジューシーなお肉の旨味をぎゅっと閉じ込めた柔らかいローストビーフを、香り豊かなトリュフソースとともに召し上がりください。

期間： 2022年12月23日(金)～1月3日(火)

時間： ・2022年12月23日(金)～25日(日)、31日(土)、2023年1月1日(日)～3日(火)

17:00～ / 17:30～ / 19:30～ / 20:00～ (2時間制・4部制)

・2022年12月26日(月)～30日(金)

17:30～22:00

料金： 大人7,500円 お子様(9～12歳)4,100円 (4～8歳)2,850円

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※ソフトドリンクバー込みの料金です。



グリル&イタリアン「アチエンド」

ランチコース「ナターレ～クリスマス～」は、新鮮な野菜やグリル野菜、北海道産モツツアレラチーズ、スマートチキンなど20品目以上から選べるサラダバーを含む全4品。デザートには、お客様の目の前でスタッフが仕上げるペストリーシェフ特製の「ホワイトティラミスマックスベリーコンポートとピスタチオアイスクリーム添え」をご用意してクリスマスのお食事を彩ります。

ディナーコース「レガーロ～プレゼント～」は、北海道産カマンベールチーズとスペイン産ハモンセラーノを添えたアミューズから、前菜、リゾット、魚料理、肉料理、デザートと全6品のフルコース。ガーリックとハーブを染み込ませたオイルでソテーしたオマール海老は、タラゴンフレーバーの重厚なビスクソースでお楽しみください。国産牛サーロインは、じっくりグリルしてまとわせた炭の香りと上質な脂の旨みをご堪能いただけます。香り豊かなトリュフソースと英国王室御用達のマルドンシーソルトを使用した自家製赤ワインソルトでご賞味ください。

オープンキッチンから届くお料理の香りやシェフが奏でる調理の調べとともに、自慢のグリル料理と野菜本来の味を活かしたクリスマスマニューフの数々をお楽しみください。

期間： 2022年12月23日(金)・24日(土)・25日(日)

時間： ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

ディナー 17:00～ / 17:30～ / 19:30～ / 20:00～ (2時間制・4部制)

料金： ランチコース ナターレ～クリスマス～ 6,000円

ディナーコース ネーヴェ～雪～ 9,800円 / レガーロ～プレゼント～ 13,000円

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。



中国料理「王朝」

ランチコースでは、紅白ソースのコントラストが美しい「海老のマヨネーズソースと白身魚のチリソース」や「骨付きバックリブとサーモンのグリル」をご提供。デザートには、王朝特製杏仁豆腐や、あずきあん入り胡麻団子などの本格的な中国スイーツを含む、約10種類のデザートをビュッフェ形式でお楽しみいただけます。

ディナーコースでは、卵白を聖夜の雪に見立てた「蟹肉と干し貝柱の淡雪スープ」や、素材に合わせて厳選した10種のスパイスを使用した「王朝特製 スパイス香る大山鶏の燻製 花巻き添え」など、王朝ならではの創造性豊かな8品をご用意します。クリスマス限定の季節感あふれるスペシャルコースを、ぜひご賞味ください。

期間：2022年12月23日(金)・24日(土)・25日(日)

時間：ランチ 金曜日 11:30～14:00 / 土日 11:30～14:30

ディナー 17:00～ / 17:30～ / 19:30～ / 20:00～ (2時間制・4部制)

料金：ランチコース 7,200円 / ディナーコース 10,000円

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。



ロビーラウンジ「ラウンジ・オー」クリスマスディナービュッフェ

デザートビュッフェで提供しているフォトジェニックなデザートやセイボリーの一部に、クリスマスメニューを加えてご用意します。クリスマスの華やかさをイメージしたいくら入りのカラフルちらし寿司や、じっくり時間をかけて焼き上げたチキンとターキーのローストなど、クリスマスにぴったりなメニューをお楽しみいただけます。シェフが目の前で切り分けるローストビーフや、特製の濃厚な和風バターソースで召し上がっていただくマーガレットポークのグリルなど、この期間でしか味わうことのできない料理が並ぶスペシャルな2日間をご堪能ください。

ビュッフェ料理と一緒に、約20種類のソフトドリンクバーと、スパークリングワインやビールなどを含む8種類のアルコールドリンクもお好きなだけお楽しみいただけます。

期間：2022年12月24日(土)・25日(日)

時間：18:30～21:30

料金：大人 7,500円 お子様(9～12歳) 4,100円 お子様(4～8歳) 2,850円

※生ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、焼酎、ウイスキー、カクテル2種、約20種類のソフトドリンクバー付

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。



ロビーラウンジ「ラウンジ・オー」

デザートビュッフェ「White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)」

美しい氷のチャペルが佇む、幻想的な銀世界を舞台にしたデザートビュッフェです。ビュッフェ台は、ウェディングブーケをイメージした清楚な花々に囲まれた氷のチャペルエリア、しんしんと雪が降り積もるホワイトクリスマスエリア、北欧の雪山にひっそりと建つ山小屋での温かいクリスマスウェディングパーティーを表現したエリアに分かれ、それぞれのコンセプトに合わせたデザートやデコレーションが、ビュッフェ台を華やかに彩ります。

デザートには純白のウェディングドレスをモチーフにした、苺をブルーベリークリームでサンドしたベリーブッシュのショートケーキや、白あんのホワイトモンブランクリームを絞ったティアラチーズケーキ、丁寧に煮出したミントがふわっと香るチョコミントのムースケーキなど、約20種類のデザートが並びます。その他、澄んだ夜空をデザインした、あんこと求肥をサンドした新食感のマカロン、雪だるまのマシュマロラスクが乗った濃厚なチャイチョコレートプリンなど、冬の美しい情景が浮かぶ繊細なケーキから、思わず写真を撮りたくなるほど可愛らしいスイーツまで、シェフこだわりのデザートが揃います。

セイボリー(軽食)には、北欧風のスマートサーモンのサンドイッチや、純白の雪景色をイメージしたチーズソースたっぷりのミートボール、牛すじを6時間煮込んだ濃厚なソースを絡めたショートパスタなど、約15種類を提供します。セイボリーも充実しているので、遅めのランチにもおすすめです。

デザートとセイボリー合わせて約35種類のメニューを、煌びやかな氷のチャペルの世界観ともにお楽しみください。

期間：2022年11月12日(土)～12月25日(日) ※土・日・祝日限定

時間：12:00～ / 12:30～ / 13:00～ / 14:30～ / 15:00～ / 15:30～ (6部制・2時間制)

料金：大人 4,100円 お子様(9～12歳) 2,350円 お子様(4～8歳) 1,550円

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※約20種類のドリンクバー付。

###

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン＆バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

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、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で約 600 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://newsroom.hilton.com/hhr>,
<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,
www.instagram.com/hiltonhotels/