

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
林・渡部・間々田・白井
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

**ヒルトン東京ベイ 7月17日(土)から開催
Summer Afternoon Tea(サマー・アフタヌーンティー)**
～シャインマスカットやマンゴー、枝豆などの旬の食材を使用した料理でさわやかな夏を～



【2021年6月28日(月)】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2021年7月17日(土)より、バーラウンジ「silva(シルバ)」にてサマー・アフタヌーンティーセットを販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは、涼味を楽しむ味わいや旬の食材を使用した季節感溢れるスイーツ8種とセイボリー6種をご用意。「シャインマスカットのタルト」や「マンゴープリン＆ココナッツゼリー」などのフレッシュフルーツを使用したジューシーで宝石のように輝くデザートがラインナップいたします。セイボリーには、「枝豆とクリームチーズのコルテ スモークサーモンを添えて」や「とうもろこしの冷製ポタージュ」、「冷製ローストポークと茗荷のピクルス 夏野菜のソース」などの夏バテ予防にも繋がるビタミン豊富な旬野菜を取り入れたメニューを提供いたします。

店内で楽しめるフリーフローの紅茶は、スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「ディルマ」の茶葉10種類のセレクションからお選びいただけます。定番の「ブリリアント・ブレックファースト」や「オリジナル・アールグレイ」のほか、「マンゴー＆ストロベリー」や「ローズヒップ＆ハイビスカス」などのフレーバーティーやハーブティーをお楽しみいただけます。紅茶の種類をスイーツやセイボリーごとに変えて、自分好みの茶葉を見つけてみてください。

おうちでも客室でもお楽しみいただけるテイクアウトは、3段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけます。箱を開けた瞬間の色鮮やかで香り豊かなスイーツやセイボリーが、まるで店内で召し上がっているようなワクワクとした気持ちや四季折々の情景を感じさせます。

夏のフルーツや野菜をふんだんに使用したヒルトン東京ベイ「Summer Afternoon Tea(サマー・アフタヌーンティー)」をこの機会にご賞味ください。

「Summer Afternoon Tea(サマー・アフタヌーンティー)」イートイン 概要

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」
期間: 2021年7月17日(土)~9月5日(日)
提供時間: 11:00~17:00
料金: 4,350円
※コーヒー・紅茶付(フリーフロー)
※税金とサービス料が含まれています。
ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※事前予約制
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweets/silva-afternoontea-summer>
※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。
※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。
※写真はイメージです。

「Summer Afternoon Tea(サマー・アフタヌーンティー)」テイクアウト 概要

お渡し場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」
販売期間: 2021年7月17日(土)~9月5日(日)
お渡し時間: 11:00~19:00
料金: 2名様分 9,900円
※1セット(2名様分)ごとに販売いたします。
※税金とサービス料が含まれています。
内容: スイーツ8種×2セット/セイボリー6種×2セット/ティーバッグ5種×2セット/
ホテルオリジナルテイクアウトボックス
ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※お渡し日の前日23時までの事前予約制
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>
※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。
※季節や仕入れ状況により、料理やティーバッグの種類は変わる場合がございます。
※写真はイメージです。

【「Summer Afternoon Tea(サマー・アフタヌーンティー)」メニュー】



写真①

写真②

写真③

「マンゴープリン&ココナッツゼリー」(写真①左)

マンゴーとココナッツが南国気分を感じさせる夏色デザートです。プチとした食感のココナッツゼリーがなめらかなマンゴープリンのアクセントになっています。上の層の白いココナッツピューレと添えてあるフレッシュマンゴーも一緒に味わっていただくことで、より南国らしさを感じます。

「メロンマカロン」(写真①中央)

見た目と味の両方で楽しめるメロンマカロンは、メロンバタークリームを挟んだクリーミーで甘美なマカロンです。メロンのツルと表面の網目模様はホワイトチョコレートで作り、細部のまでこだわって表現しています。

「桃と紅茶のシャルロットケーキ」(写真①右)

ダージリンティーの風味が香るやさしい味わいのムースをビスキュイ生地で囲みました。淡いピンク色が上品な桃のコンポートをふんだんにのせた華やかなケーキです。

「北海道ベイクドチーズケーキ」(写真②左上)

北海道産の生クリームとクリームチーズを使用して焼き上げた濃厚なチーズケーキです。底に敷いたザクザクとしたバター香るクッキーが、なめらかなケーキのアクセントになっています。生クリームとふわふわのスポンジクラムで仕上げています。

「シャインマスカットのタルト」(写真②左下)

夏に旬を迎える、みずみずしく香り高いシャインマスカットをミニタルトイっぽいにのせました。アーモンド生地の香ばしさと濃厚なカスタードクリームが、マスカットのパリッとした皮の食感と豊かな甘みを引き立てるタルトです。

「チェリーのパート・ド・フリュイ」(写真②右上)

宝石のような洗練された美しさを持つパート・ド・フリュイ。チェリーの果汁をグラニュー糖でコーティングし、旨みをギュッと詰めました。口に入れるとさわやかな酸味が広がり、後からチェリーの甘さが続きます。

「ダークチョコレート＆バナナコーン」(写真②右下)

チョコレートとバナナを掛け合わせた王道の組み合わせを、コーンスタイルで提供します。バナナガナッシュを入れたコーンの上に、チョコレートホイップとフレッシュバナナをトッピングしたデザートです。サクサクのコーンと一緒に最後の一一口まで濃厚なガナッシュを堪能いただけます。

「スコーン(プレーン/レモン)」(写真③)

スコーンはしっとりとしたプレーンと、レモンケーキから着想を得たレモンスコーンをご用意。レモンスコーンは、レモン果肉を入れて焼き上げた後、シュガーのジャリっとした食感もお楽しみいただけるよう、アイシングをしています。コンディメントはクレームドゥーブルのほか、酸味や渋味の強いルバーブを、程よい酸味に抑えるためにブルーベリーと合わせた、フルーティーな香りでスッキリとした味わいの「ブルーベリー＆ルバーブジャム」、ピーナッツをペースト状にしてからバタークリームと混ぜた、濃厚でまろやかな「千葉県産ピーナッツバター」をお好みでどうぞ。



写真④

写真⑤

「冷製ローストポークと茗荷のピクルス 夏野菜のソース」(写真④右)

暑い夏にぴったりな茗荷のピクルスを低温でじっくりと加熱したポークで巻きました。パプリカや赤玉ねぎの夏野菜をフレッシュトマトと和えたさっぱりとしたソースと一緒にご賞味ください。

「赤パプリカのムース チョリソーとバターカッキー」(写真④左)

色鮮やかで甘みのある赤パプリカをムースにしてバターカッキーを敷きました。細かく刻んだチョリソーと一緒に口へ運ぶと、鼻から抜けるパプリカの独特な香りがより一層お楽しみいただけます。

「枝豆とクリームチーズのコルテ スモーケサーモンを添えて」(写真④中央)

ガレットなどの焼き菓子にアイスクリームを挟んだ料理をスペインではコルテと呼んでいます。今回は食パンを焼いて旬の枝豆とクリームチーズを挟み、スモーケサーモンのリエットを上に絞り一口セイボリーに仕上げました。噛めば噛むほど枝豆やチーズの甘みが増すコルテです。

「イカ墨のアランチーニ トマトソースとパルメザンチーズのチュイール」(写真⑤右)

イカ墨を混ぜたアランチーニにパルメザンチーズのチュイールを飾りました。モツツアレラチーズがアランチーニの中に入っているので、温かいうちにチーズのとろける食感とともにご堪能ください。トマトソースはお好みでかけてお召し上がりください。

「どうもろこしの冷製ポタージュ」(写真⑤左)

コンソメと焦がし醤油の琥珀色が美しい層と、卵の花色をしたどうもろこしの2層の冷製ポタージュ。よく混ぜてから飲んでいただくことで、焼きどうもろこしのような風味を感じいただけます。

「フォアグラのキューブ 桃のコンフィチュールとコンポート」(写真⑤中央)

濃厚な味とまったくした食感が特徴のフォアグラのキューブと桃を合わせました。桃は、じっくり煮詰めて甘みを引き出したコンフィチュールと、果実のそのものの食感や風味を残したコンポートの2通りの味わいと食感をお楽しみいただけます。

【アフタヌーンティー限定モクテルが新登場！】

海底から浜辺への美しいグラデーションをイメージしたフローズンカクテルです。夏の暑さを和らげるような柑橘の程よい酸味とマンゴー、フレッシュパイナップルの甘みを感じていただけます。アフタヌーンティー前後でもリフレッシュいただけるよう、ミントが香るスッキリとした味わいに仕上げました。アフタヌーンティー限定、追加オーダーにてご提供します。



「Tropical Emerald Breeze(トロピカル・エメラルド・ブリーズ)」

料金： 750 円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

【ヒルトン・クリーンステイ対策】

- ・十分な距離を保った空間をご用意しております。
- ・飛沫感染防止のため、レセプションカウンターにアクリルパネルを設置しております。
- ・スタッフはマスクと手袋を着用しております。
- ・入店時は消毒スプレーの使用をお願いしております。
- ・テーブルや椅子の頻繁な清掃と消毒を行っております。
- ・入店時、離席時、退店時は、マスクの着用をお願いしております。
- ・発熱や風邪症状等の不調がある場合は、入店をお断りさせていただきます。

ヒルトンの新たな衛生基準となる「ヒルトン・クリーンステイ」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/>

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 575 軒以上のホテルを展開しています。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。www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hhr,

<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,

www.instagram.com/hiltonhotels/