

【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・川門

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ 9月9日(木)から開催
Autumn Afternoon Tea(オータム・アフタヌーンティー)
～食欲の秋におすすめ 旬の味覚を楽しむティータイム～



【2021年8月18日(水)】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9月9日(木)より、オータム・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、栗、イチジク、さつまいも、かぼちゃなどの旬の食材を主役にしたスイーツ8種とセイボリー6種がラインナップ。コーンスタイルで提供する「スイートポテトコーン」は、濃厚でほんのり甘いスイートポテトをコーンにたっぷり絞りました。ブリュレ風に焦がした部分と、黒ゴマの香ばしさがアクセントになっています。可愛い一口サイズの「イチジクとかぼちゃのフィナンシェ」は、かぼちゃの風味漂うしつとりとした生地の上に、みずみずしいイチジクをのせました。イチジクのプチプチとした食感が口の中で弾ける軽い口当たりのフィナンシェです。

セイボリーにも、収穫の秋を堪能いただける「鴨のロースト 秋ナスとコンソメのジュレ」や「金木犀香る 秋の味覚のドリンク」など、ティータイムを充実させるメニューの数々をご用意いたします。

店内で楽しめるフリークロールの紅茶は、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。

ご自宅や客室などお好みの場所で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。まるで店内で召し上がるようなワクワクとした気持ちや紅葉が広がる秋の情景を感じながらご賞味ください。

オータム・アフタヌーンティー開催期間は、バーラウンジ「シルバ」改装工事のため、東京湾を一望できる2階アフタヌーンティーサロンにて、特別営業をいたします。

「Autumn Afternoon Tea(オータム・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 2階 アフタヌーンティーサロン(特設)
期間: 2021年9月9日(木)~10月24日(日)
提供時間: 11:00~19:00(最終来店受付 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-autumn>
※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。

「Autumn Afternoon Tea(オータム・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 2階 アフタヌーンティーサロン(特設)
販売期間: 2021年9月9日(木)~10月24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 23:00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。

【「Autumn Afternoon Tea(オータム・アフタヌーンティー)」メニュー】



写真①

「スイートポテトコーン」(写真①左下)

濃厚でほんのり甘いスイートポテトをミニコーンにたっぷり絞りました。ブリュレ風に焦がした部分と、黒ゴマの香ばしさがアクセントになっています。

「モンブランケーキ」(写真①左上)

新しいスタイルのモンブランを提供したいというシェフの想いから生まれた個性的な見た目のモンブラン。スポンジとモンブランクリームの間には、まろやかな栗ペーストとほっくりとした渋皮栗を挟んでいます。ダークチョコレートと一緒に召し上がっていただくとよりコクのある味わいを堪能いただけます。

「イチジクとかぼちゃのフィナンシェ」(写真①右下)

かぼちゃの風味漂うしつとりとした生地の上に、みずみずしいイチジクをのせました。イチジクのプチプチとした食感が口の中で弾ける軽い口当たりのフィナンシェです。

「アーモンドチョコレートマカロン ラズベリーソース」(写真①右上)

チョコレートのマカロンにアーモンドチョコレートをディップした、ザクザクとした食感が楽しいマカロンです。まずはそのまま召し上がりいただき、2口目にラズベリーソースをかけて味の変化を楽しみながらご賞味ください。



写真②



写真③

「フロマージュプランムースと巨峰ゼリー」(写真②左)

後味がすっきりとしたふわっと軽い口溶けのフロマージュプランムースと、甘くて芳醇な巨峰を合わせた2層仕立てのグラスデザートです。ごろっと1粒のせた巨峰は、口に入れた瞬間にじゅわっと果汁が溢れ出し、贅沢な味わいを感じさせます。

「バラのカスタードアップルパイ」(写真②中央)

なめらかなカスタークリームとサクサク食感のパイ生地に、リンゴのコンポートを飾りました。アフタヌーンティーらしい華やかな見た目になるよう、一輪のバラに仕立てました。

「2種のクリームチーズのキャロットケーキ」(写真②右)

レーズン、くるみ、人参を混ぜ合わせ、フルーツと野菜の自然な甘さを感じる生地に仕上げました。フランス産と北海道産のクリームチーズを合わせた層と、コクのある生クリームの2層仕立てのクリームに、シナモンのスパイシーさがアクセントになったケーキです。

「スコーン(プレーン/紅芋)」(写真③)

しっとり焼き上げたプレーンスコーンと、紅芋スコーンをご用意。紅芋のスコーンは、沖縄県産のちゅら恋紅を使用したペーストを生地に練り込んで焼き上げています。まるで紅芋を食べているかのような自然な甘さと濃厚な味わいが楽しめます。コンディメントはクロテッドクリームのほか、素材本来の味を堪能いただける「カボチャバター」、甘酸っぱい和梨とほろ苦いキャラメルが相性抜群の「和梨とキャラメルのジャム」をお好みでつけてお召し上がりください。



写真④



写真⑤

「クアトロチーズのカッサーラ仕立て ハチミツレモンジュレ」(写真④左)

イタリア発祥のデザートのカッサーラを、4種類のチーズを使ったセイボリーにアレンジ。チーズの中にはレーズン、ドライストロベリー、オレンジピールとピスタチオを混ぜ合わせ、彩り豊かに仕上げました。濃厚なチーズに、上層のハチミツレモンジュレが加わることで、すっと鼻から香りが抜けるさわやかな味わいになります。

「鰯のブランダード」(写真④中央)

フランス語で“かき混ぜる”という意味を持つ、ブランダード。鰯に下味をつけてからじゃがいもと合わせてペースト状にしています。カリっとした蓮根チップが、ほんのり塩気のあるなめらかなブランダードのアクセントになっています。

「鴨のロースト 秋ナスとコンソメのジュレ」(写真④右)

甘くて柔らかい秋ナスをコンソメのジュレと合わせ、じっくりと低温で調理した鴨のトーストをのせました。小さい器の中に旨味を凝縮した逸品です。

「金木犀香る 秋の味覚のドリンク」(写真⑤左)

人参とトマトのゼリーにリンゴとパイナップルのジュースを注いた甘酸っぱいドリンクです。隠し味に入れたふんわり香る金木犀のシロップが、より秋らしさを感じさせます。飲むだけではなく、色鮮やかな柿とパイナップル食感も楽しんでいただけます。

「さつまいものムース 紫芋のクッキー」(写真⑤中央)

紫芋のクッキーの上に優しい甘さのさつまいもムースをのせ、さつまいもチップを飾った芋尽くしの一品です。

「夜長月のフォアグラクッキーサンド」(写真⑤右)

濃厚なフォアグラにドライマンゴーを合わせ、甘味のあるかぼちゃのクッキーでサンドしました。下に絞ったかぼちゃと白味噌のクリームを付けて食べていただくと、よりコクのあるフォグラクッキーサンドになります。

【アフタヌーンティー限定モクテル】

甘味と酸味のバランスが取れたスッキリとした味わいの信州ぶどうコンコードジュースとピオーネシロップに、干しうどうの甘味を加えてフローズンにした秋の味覚を贅沢に味わうモクテルです。グラスからキラッと輝くホワイトグレープシロップのジュレと一緒に混ぜてお楽しみください。

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。



「Grape Drops(グレープ・ドロップ)」

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。
- ・入店時は検温と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/