

【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、魔法少女がテーマのハロウィーンデザートビュッフェ
「Magical Girl」を9月4日(土)から開催
～魔法のステッキやコンパクトがゆめかわスイーツになって登場～



【2021年8月23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 総支配人マークス・コッシュ)は2021年9月4日(土)より10月31日(日)までの期間、「lounge O(ラウンジ・オー)」において、ハロウィーンデザートビュッフェ「Magical Girl (マジカルガール)」を土・日・祝日限定で開催します。

主人公は、ごくごく普通のちよっぴりドジな女の子。ある日、イタズラされていた、うさぎのぬいぐるみを助けると、不思議なことが次々と起こるようになります。魔法のチカラを授けられた女の子は、魔法のコンパクトと呪文で、魔法少女に変身。昼は学生として友達と学校に通いながら、夜は世界平和を守るため、邪悪な心に棲みつく敵たちと戦います。

「魔法少女」をテーマに、ビュッフェ台は、変身前の女の子の日常シーンを描いたエリア、見る角度によって輝きが変わる不思議な魔法の軌跡を表現した変身エリア、敵たちが集う戦闘エリアに分かれます。思わず写真を撮りたくなるデザートビュッフェ台には、ゆめかわいいデザートや、敵たちと繰り広げる戦闘シーンをイメージしたちよっぴりダークなスイーツなど、約20種類が並びます。

■ライブステーションでは、パチパチ食感が楽しい林檎のモンブランを
ライブステーションでは、「ゆめかわアップルホワイトチョコレートモンブラン 林檎と蜂蜜ソース」をご用意。林檎のコンポートの上に、魔法で作ったような3色のカラフルなホワイトチョコレートクリームを絞った林檎のモンブランです。パチパチ弾けるキャンディをトッピングし、モクモクしたドライアイスの中からでてくる林檎と蜂蜜のソースをかけて提供します。





■セイボリーは約 15 種類！ランチとしてもおすすめ

ソースをかけると色が変わる春雨サラダや、シェフ特製のマジカルハーブルトを使用したチキンのオープン焼き、紫芋のポタージュや、チーズメルトサンドイッチなど、約 15 種類の充実したセイボリー(軽食)とドリンクバーが付いているので、ランチとしてもおすすめです。

デザートビュッフェ「Magical Girl (マジカルガール)」概要

名称: デザートビュッフェ「Magical Girl (マジカルガール)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2021年9月4日(土)より10月31日(日)※土・日・祝日限定営業

時間: 【9月4日~10月24日】12:00~/12:30~/13:00~/14:30~(4部制・2時間制)

【10月30日・31日】12:00~/12:30~/13:00~/14:30~/15:00~/15:30~(6部制・2時間制)

料金: 大人 3,900円 お子様(4~8歳)1,500円 お子様(9~12歳)2,250円

※約 15 種類のドリンクバー付。

※料金には税金・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

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweets/lounge-sweets-buffet-halloween>

※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。

【「Magical Girl (マジカルガール)」のメニュー(一部)】



「魔法少女の変身ドレスチョコケーキ」(写真左)

魔法少女に変身した後のコスチュームをイメージしたケーキです。口どけのいいチョコレートスポンジに、チョコレートクリームと甘酸っぱいダークチェリーをサンドしました。一口サイズで提供します。

「魔法のメレンゲステッキ」(写真右上)

魔法少女が使うステッキを、サクサクのメレンゲクッキーでデザインしました。

「魔法のコンパクト レアチーズケーキ」(写真右下)

濃厚なクリームチーズを使用した変身コンパクト形レアチーズケーキです。



「ピーチとオレンジのスターダストゼリー」(写真左)

オレンジ風味のブルーのゼリーと、ピーチ味のピンクと紫のゼリーを混ぜると、ファジーネーブルのような味わいに。星形の可愛いナタデココの食感もお楽しみください。

「昼と夜は別人 柚子ラズベリーマカロン」(写真中央)

甘酸っぱいらズベリーと、さっぱりした柚子クリームを使用したマカロンです。表と裏でマカロンの色を変え、昼は学生で夜は魔法少女という主人公を表現しました。

「不思議なマスコット“うさるん”のマロンムース」(写真右)

主人公に魔法のチカラを授けるうさぎのマスコットです。マロンムースの中に、チョコレートクリームとカットした栗の甘露煮を詰めた秋を感じる一品です。



「最大の敵！ボスキャラマロンムース」(写真左)

魔法少女の最大の敵をイメージしたマロンのムースケーキ。チョコレートムースに忍ばせたカシスジャムの酸味がアクセントです。

「カaramelスパイス攻撃！洋梨のチョコレートプリン」(写真右上)

爽やかな洋梨の風味が香るチョコレートプリンの上に、ジンジャーやシナモンなどのスパイスがピリリと効いた濃厚なカaramelガナッシュを絞りました。敵からの攻撃をイメージしたちよっぴりスパイシーなグラスデザートです。

「トゲに注意！サボテンピスタチオタルト」(写真左下)

ピスタチオのバタークリームにほろ苦いチョコレートを詰めたタルトです。真っ赤なサボテンの花はチョコレート。どこか憎めない表情が愛らしい敵の一味です。



「歪んだ時空 おかしな時計のイチジクムース」(写真左)

魔法で歪んだ時空を表現したイチジクのムースです。霧状にしたホワイトチョコレートでイチジクのムースをコーティングしました。

「正義と悪のミラームースケーキ ヨーグルトvsブルーベリー」(写真右)

正義と悪の心は紙一重。優しい甘さのヨーグルトムースで「正義」を、しっかりと酸味が効いたブルーベリームースで「悪」を表現したマーブルの断面が美しいケーキです。



「洋梨と柚子のえんぴつムース」(写真奥)

洋梨ムースとチーズムースをチョコレートでコーティングしました。洋梨のムースの中に柚子クリームを入れ、すっきりした味わいに仕上げました。

「もっちり消しゴムの抹茶ムース」(写真中央)

抹茶ムースをチョコレートでコーティングした和スイーツです。消しゴムの部分は餡子が入ったお餅でできています。

「ストロベリーチーズ♡ラブレタークッキーサンド」(写真手前)

スクールライフの甘酸っぱい思い出をイメージしたドライストロベリー入りのチーズクリームを、しっとりした苺風味のラブレタークッキーで挟みました。



「赤点テストのミルクレープ」(写真左)

ちょっぴりドジな主人公が、テストで赤点をとったシーンを甘さ控えめのミルクレープで表現しました。

「朝寝坊は日常茶飯事！寝ぐせカフェオレムース」(写真右上)

カフェオレムースに生クリームとメレンゲをのせた新食感デザートです。主人公が朝寝坊して、寝ぐせのまま学校に向かう様子からヒントを得た、遊び心ある一品です。

「カボチャクリームオムライス お弁当タルト」(写真右下)

オムライスのように絞ったかぼちゃのクリームを、お弁当箱に見立てた一口サイズのタルトに詰めました。爽やかな酸味の赤すぐりは、ミニトマトのようです。

■甘酸っぱいシロップを加えると、色が変わる不思議なノンアルコールカクテル



ノンアルコールカクテル「Dreaming Night Soda(ドリーミング・ナイト・ソーダ)」

ラベンダーゼリーに星形ナタデココを閉じ込め、紫色が美しいハーブティー「バタフライピー」にソーダを合わせました。ピーチとレモンの甘酸っぱいシロップを加えると、ピンク色に変わる不思議なドリンクです。願いを込めながらゼリーやシロップをよくかき混ぜると、夢が叶うかも!?夜空にきらっと輝く星に思いを馳せた、デザートビュッフェ「Magical Girl」限定の追加オーダードリンクです。

料金：950 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

- ・席数を 280 席から 200 席に変更し、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。
- ・入店時は検温とアルコール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/>

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。



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/