

【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 バーラウンジ「シルバ」リニューアルオープン記念
華やかで贅沢な「セレブレーション・アフタヌーンティー」を11月16日（火）より提供
～改装した店内で、カラフルな木頭柚子のムースや、京桜味噌クリームで味わうローストビーフを～



【2021年11月1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2003年12月にオープンしたバーラウンジ「silva（シルバ）」を改装し、2021年11月16日（火）にリニューアルオープンいたします。リニューアルオープンにあわせ、お祝いムード漂うカラフルなスイーツ8種に、フェスティブシーズンにぴったりのセイボリー6種を加えた「Celebration Afternoon Tea（セレブレーション・アフタヌーンティー）」セットを販売いたします。

ご予約いただいた分だけ毎朝焼き上げるスコーンは、外はカリカリ、中はしっとりと仕上がるようペストリーシェフが特にこだわっている一品です。今回はプレーンスコーンに加え、苺とトマトを使用した食事系スコーンをご用意します。鮮やかなイエローが一際目を引く俵型のムースは、徳島県から直送した木頭柚子をふんだんに使用。他の柚子では類を見ない香りの高さや酸味を活かした、清涼感あふれる味わいをお楽しみください。艶やかなりんごのタタンは、サクホク食感のタルト生地に、キャラメルと煮込んで焼いた紅玉りんごをのせました。加熱することで増した紅玉りんごの甘みと、ほろ苦いキャラメルがよく合います。程よく残したりんごの食感がアクセントです。

一見モンブランケーキのような繊細なデザインのセイボリーは、栗とじゃがいものムース。玉ねぎやベーコン、じゃがいもをじっくり炒めて旨味を引き出し、栗のペーストを加えて煮込んだ深みのあるポタージュのムースに、甘みを一切加えず、栗そのものの風味を活かしたマロンペーストを絞りました。その他、京桜味噌クリームで味わう塩麴でマリネしたローストビーフや、3色のレイヤーが美しい帆立貝のテリーヌなど、ひとつひとつ手の込んだ贅沢なメニューをご堪能ください。

光り輝く神秘の森をイメージした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・ブレイクファースト」や「オリジナル・アールグレイ」のほか、トロピカルでフルーティーな香りの「マンゴー & ストロベリー」や、バラの花びらのアロマが優雅な気分へと誘う「ローズ・フレンチバニラ」などのフレーバーティーをお楽しみいただけます。時間制限がないので、スイーツやセイボリーごとに紅茶を変えて、ゆったりとしたひと時をお過ごしいただくのもおすすめです。

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。色鮮やかで香り豊かなスイーツやセイボリーと共に、プライベートな空間で、贅沢なティータイムをお楽しみください。

「Celebration Afternoon Tea(セレブレーション・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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2021 年 11 月 16 日(火)～12 月 28 日(火)

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-winter>

※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。

「Celebration Afternoon Tea(セレブレーション・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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2021 年 11 月 16 日(火)～12 月 28 日(火)

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。



【「Celebration Afternoon Tea(セレブレーション・アフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「マンダリンオレンジゼリーとマスカルポーネムース」(写真①左)

北海道産の生乳を使用したマスカルポーネで作ったコクのある滑らかな白いムースの上に、つぶつぶした食感がジューシーな、さっぱりとしたみかんゼリーを流し入れたグラスデザートです。

「ラズベリーマカロン」(写真①プレート左)

鮮やかなピンク色のマカロンに、ふんわりバターが香るラズベリーバタークリームと、酸味の効いたラズベリーズジャムをサンドしました。トップにバラの花びらを添えた、優雅なアフタヌーンティーにぴったりの美しいデザートです。

「徳島県産 木頭柚子のムース」(写真①プレート右)

徳島県から直送した木頭柚子をふんだんに使用した鮮やかなイエローのムースを、サクサクのメレンゲでサンドしました。他の柚子では類を見ない芳醇な香りと酸味を活かした、清涼感あふれる味わいをお楽しみください。

「キューブマロンフォンダンショコラ」(写真①プレート奥)

ダークチョコレートの生地の中に、トロっとしたマロンチョコレートを入れて焼き上げたフォンダンショコラです。甘さ控えめのショコラの風味が、濃厚な栗の甘みを引き立てます。

「紅玉りんごのタタン」(写真②左上)

艶やかなりんごのタタンは、サクホク食感のタルト生地、キャラメルと煮込んで焼いた紅玉りんごをのせました。加熱することで増した紅玉りんごの甘みと、ほろ苦いキャラメルがよく合います。程よく残したりんごの食感がアクセントです。

「苺とマキベリーのオペラ」(写真②中央)

豊富な栄養素がたくさん詰まっていることから、スーパーフルーツとも呼ばれる「マキベリー」のパウダーを使用した深紫色の生地、苺ジャム、苺バタークリーム、苺ガナッシュを重ね、フランス発祥のお菓子「オペラ」のように仕立てました。

「ピスタチオ ルリージュズ」(写真②右上)

大小2つのピスタチオクッキーシュークリームを重ね、継ぎ目にピスタチオクリームをレースのように絞りました。この形と、襟のようにも見えるクリームが修道女の服装に似ていたためルリージュズ(修道女)と名付けられたと言われています。ピスタチオクッキーを重ねて焼いたサクサクのシュー生地の中には、ピスタチオカスタードがたっぷり入っています。

「スコーン(プレーン/苺とトマト)」(写真③)

中の水分を逃さないよう高温でさっと焼き上げ、外はカリカリ、中はしっとり仕上げました。贅沢に練り込んだバターが香るプレーンと、トマトの旨味に、苺の酸味が加わった食事系スコーンをご用意します。コンディメントは定番のクロテッドクリーム、その他、あえて皮を残して煮込んださっぱりした味わいの林檎とクランベリージャム、ピスタチオ本来の風味を大切に甘さ控えめのピスタチオクリームスプレッドの3種類。お好みに合わせてスコーンと一緒にご賞味ください。



写真④



写真⑤

「栗とじゃがいものムース モンブラン仕立て」(写真④中央)

一見モンブランケーキのような繊細なデザインのセイボリーは、栗とじゃがいものムース。玉ねぎやベーコン、じゃがいものをじっくり炒めて旨味を引き出し、栗のペーストを加えて煮込んだ深みのあるポタージュのムースに、栗そのものの風味を活かした優しい味わいのマロンペーストを絞りました。見た目と味のギャップをお楽しみください。

「帆立貝のテリーヌ トリコロール仕立て」(写真④左)

帆立貝の甘みと旨みがふわっと香るテリーヌを、3色で華やかに仕上げました。緑色が鮮やかな層は、少し粗めに刻んだほうれん草を、オレンジ色の層は赤パプリカのピューレを使用しています。上品でしっとりとしたテリーヌに、瑞々しいトマトを添えました。

「キッシュボックス ポルチーニ茸とベーコン」(写真④右)

じっくり炒めた玉ねぎの甘みに、芳醇なポルチーニ茸の香りと、ベーコンの塩気、パルメザンチーズのコクが加わった、濃厚な旨みがたっぷり詰まった一品です。小さなプレゼントボックスのようにキューブ形に仕上げ、トップに飾ったサクサクのタルト生地と一緒に食べると、キッシュの味わいに、シェフの遊び心あるプレゼンテーションもお楽しみください。

「ブリオッシュのスモークサーモンとザクロ」(写真⑤左)

ほんのり甘い、ふんわりとした生地ブリオッシュに、滑らかなクリームチーズとスモークサーモンをのせ、トップにザクロを飾ったオープンサンドイッチです。

「塩麴でマリネしたローストビーフ 京桜味噌クリームとともに」(写真⑤中央)

塩麴でマリネし低温調理で旨みを閉じ込めた、しっとり柔らかなローストビーフの表面を香ばしく焼きました。創業二百四十年の老舗「石野味噌」が作る、「京桜」という少し甘めの赤だし味噌と、ホイップした生クリームを合わせたまろやかなクリームでお召し上がりください。

「フォアグラのクネル オレンジバルサミコとパンデピスの香り」(写真⑤右)

シナモン、ナツメグ、アニス、オレンジなどのスパイスと、蜂蜜を使用したパンデピスという焼菓子の上に、濃厚な味わいのフォアグラをのせ、オレンジジュース、バルサミコ酢、はちみつを煮詰めたバルサミコソースをかけました。蜂の巣をイメージしたサクサクのチュイルと一緒にどうぞ。

【セレブレーション・アフタヌーンティー期間限定モクテルが新登場！】

国産生あんずシロップの上品な甘酸っぱさに、アップルサイダーの爽やかな甘みが加わった、すっきりとした味わいのモクテルです。オレンジ色に輝く美しいグラスのトップには、真っ赤なベルローズと金箔が添えられ、優雅なアフタヌーンティータイムに華を添えます。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。



「Brilliant Bouquet(ブリリアント・ブーケ)」

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・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(www.hiltonhotels.jp)または業界をリードするヒルトン・オー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。newsroom.hilton.com/hhr <https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/