

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・川門

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ 高さ 26cm のツリーチョコレートのをせたクリスマスケーキが登場 11 月 6 日(土)より数量限定で予約開始

数万球がきらめくクリスマスイルミネーション、巨大ジオラマを走る「クリスマス・トレイン」もスタート



【2021 年 11 月 4 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)では、11 月 6 日(土)よりクリスマスホールケーキの予約を開始いたします。また、11 月 8 日(月)から、ホテル外観は、星が降り注いでいるかのような数万球のイルミネーションでライトアップされます。館内では、約 3.6 メートルのクリスマスツリーや、約 60 平方メートルの巨大ジオラマを走る「クリスマス・トレイン」が、ロビーを華やかに彩り、ホテルはあたたかいクリスマスの雰囲気包まれます。

全 5 種のクリスマスホールケーキ

【ストロベリー & カシスのシャンパンムース】



高さ 26cm の迫力のあるクリスマスツリーに見立てたホワイトチョコレートがひと際目を引くムースケーキ。上についているホワイトチョコレートのツリーを取り外すと、中からはブラニホワイトチョコレートで作られた愛らしい雪だるまが現れます。シャンパンムースの鼻を抜ける華やかでフルーティーな香りに、一晚漬け込んだストロベリーシャンパンコンポートのジューシーな甘みや、カシスの実が入ったカシスゼリーのさわやかな酸味が相まって、上品な味わいが口の中いっぱいに広がります。雪だるまが登場する楽しい仕掛けや、シャンパンとベリーが生み出す深い味わいが、クリスマスの特別なひと時をより一層盛り上げます。アルコールは飛ばしているので、お子様やお酒の得意でない方にも、安心してお召し上がりいただけます。

■料金 8,500 円 ■サイズ 直径 18cm×高さ 26cm ■販売台数 30 台

【クリスマス・ストロベリー・ショートケーキ】



昨年一番人気のクリスマス・ストロベリー・ショートケーキが今年も登場。クリスマスツリーの下でサンタクロースとトナカイがわくわくしながらクリスマスの準備をしているシーンをデザインしました。サンタクロースのメレンゲとともに、フレッシュないちごをたっぷり飾りました。シェフが厳選した2種類の生クリームをブレンドした甘さ控えめのホイップクリームと、しっとり焼き上げたスポンジ生地にいちごをサンドした、軽やかな口溶けのショートケーキです。

■料金 5,500 円 ■サイズ 直径 15cm×高さ 9.5cm ■販売台数 150 台

【チョコレート・ブッシュ・ド・ノエル】



クリスマスの定番、ブッシュ・ド・ノエルは、丸太を立てたような斬新なデザインでご用意。中のロールケーキは、口あたり優しいミルクチョコレートのホイップクリームと、ダークチョコレートでコーティングしたサクサクのシリアルを入れました。側面に塗ったほろ苦い濃厚なダークチョコレートガナッシュは、ロールケーキのふわふわなスポンジや、なめらかな口溶けのクリームと相性抜群です。樹皮ように模様をつけたダークチョコレートガナッシュや、苔生した様子を表現したピスタチオのスポンジ、きのこ形のメレンゲなど細部までこだわり、本物の切り株のように仕上げました。シンプルで飽きのこないチョコレートの味わいで、お子さまから大人まで幅広い世代にお楽しみいただけます。

■料金 5,500 円 ■サイズ 直径 12cm×高さ 14.5cm ■販売台数 130 台

【クリスマスリースのピスタチオムース】



クリスマスリースをイメージして絞ったピスタチオクリームと艶やかなベリーソースが繊細で美しいムースケーキです。ピスタチオを贅沢に使用した濃厚なムースの中の、甘酸っぱいベリーのコンポートとバニラ香るクレームブリュレが、ピスタチオのまろやかなコクと香ばしさをより引き立てます。底の生地のダックワーズにも香り豊かなピスタチオをふんだんに使用しています。ピスタチオブラネのクランチチョコレートのザクザクとした食感が、なめらかなムースにアクセントを加えます。ピスタチオ好きにはたまらない、ピスタチオづくしの一品です。

■料金 4,800 円 ■サイズ 直径 18cm×高さ 9cm ■販売台数 60 台

【ストロベリー & マキベリーのツリーオペラ】



ストロベリー & ホワイトチョコレートのガナッシュ、ストロベリーバタークリーム、アーモンド生地の織りなす層が美しいツリー形のオペラです。スーパーフルーツ「マキベリー」のパウダーをふんだんに練り込んだ生地を焼き上げ、いちごのシロップをたっぷり染み込ませました。ガナッシュやバタークリームには、無糖のいちごのピューレを使用し、全体の甘さをバランスよく整えました。トップには優美に咲いた花のようなホワイトチョコレートのデコレーションに加え、ザクザクとした食感のマーブル模様のライスクリスピー入りプラリネルビーチョコレートを飾りました。ベリーづくしで華やかなピンク色がキュートなクリスマスケーキです。

■料金 4,500 円 ■サイズ 縦 18cm×横 14 cm×高さ 12cm ■販売台数 70 台

全 5 種のクリスマスホールケーキ 詳細情報

予約期間: 2021 年 11 月 6 日(土)～12 月 22 日(水)

受取時間: 2021 年 12 月 4 日(土)～12 月 23 日(木) 17:00～22:30

2021 年 12 月 24 日(金)・12 月 25 日(土) 11:00～22:30

店頭販売: 2021 年 12 月 4 日(土)～12 月 25 日(土)

販売場所: ロビー階「フレッシュ・コネクション」

※ご予約はウェブサイトより、事前決済にて承ります

※受取りの 3 日前までのご予約をお願いいたします

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第販売終了いたします

店頭限定クリスマススイーツ



写真①



写真②

【クリスマスキャンドルのフロマージュブランムース(写真①左)】

クリスマスの夜に、テーブルの上に並ぶ温かいキャンドルをイメージしました。さっぱりしたフロマージュブランムースの中に、しっとり濃厚なバイクドチーズと、少し塩気のあるクッキー生地をしのばせ、ムースの中央には甘さ控えめないちごのジュレを入れました。キャンドルの炎に見立てたいちごをのせ、食べるのがもったいないほど、かわいらしいケーキに仕上げました。

■料金 700 円/ピース

【ラズベリー & ピスタチオのオーナメントムースケーキ(写真①右)】

クリスマスツリーに煌びやかに光り輝く、オーナメントのようなムースケーキです。口当たり軽やかなラズベリームースの中には、濃厚なピスタチオのブリュレとラズベリーのジャムが入っています。ラズベリーの甘酸っぱさと、ピスタチオのまろやかさがマッチしたコク深い味わいです。下に敷いたサクサク食感のパニアのサブレットとお楽しみください。

■料金 700 円/ピース

【クリスマスアイシングクッキー(写真②左下)】

つい手に取ってみたいくなるような愛らしい表情のサンタクロースや、細やかな装飾があしらわれた洋服を着た雪だるまなど、ペストリーシェフが細部までこだわって作り上げました。甘さを抑えたクッキー生地とアイシングクリームの優しい味わいが合わさったアイシングクッキーです。ご家族やご友人、大切な人へのちょっとした贈り物としてもおすすめです。

■料金 500 円/枚

【オレンジ・ウォールナッツ・エпис(写真②左上)】

フランスの伝統菓子パン・ド・エписを、ヒルトン東京ベイオリジナルの配合で仕上げました。ライ麦粉やハチミツ、スパイスを使った生地、オレンジピール、ウォールナッツを加え、仕上げにシロップ漬けのオレンジスライスのをせて焼き上げました。優しい甘さのしっとりした生地とオレンジのフルーティーな風味が織りなすコンビネーションに、思わずため息が出るほど美味しい、この機会にぜひ一度ご賞味いただきたいパン・ド・エписです。

■料金 1,000 円/本 ■サイズ 縦 8cm×横 10cm×高さ 6cm

【シュトーレン(写真②右下)】

クリスマスを迎える 4 週間前から少しずつスライスして食べる習わしのあるドイツ伝統菓子のシュトーレンを、本格的なレシピで焼き上げました。ラム酒と「V.S.O.P」のブランデーに漬け込んだオレンジピール、レモンピール、レーズンのドライフルーツや、オーブンで空焼きしたアーモンド、鼻から抜けるミックススパイスの芳醇な香りが、クリスマスの訪れを感じさせます。中央にアーモンドパウダーと砂糖を練り込んだマジパンを入れることで、甘みとアーモンドの風味が加わります。贅沢にたっぷりバターに漬け込んだ後、パニアが香るグラニュー糖を纏わせ、1 日置いてから、粉糖をかけて仕上げます。シェフのこだわりで、8mm にスライスすると、一番美味しく食べられるよう、ドライフルーツのカットサイズや量を調整しています。コーヒーや紅茶はもちろん、本場ドイツのように赤ワインと合わせると、大人のクリスマスの雰囲気を感じていただけます。

■料金 1,500 円/本、120 円/スライス ■サイズ(1 本) 縦 8cm×横 18cm

店頭限定クリスマススイーツ 詳細情報

販売期間: オレンジ・ウォールナッツ・エпис/シュトーレン 2021 年 11 月 9 日(火)~12 月 25 日(土)

各ピースケーキ/クリスマスアイシングクッキー 2021 年 12 月 4 日(土)~12 月 25 日(土)

販売場所: ロビー階「フレッシュ・コネクション」

※ご予約は承っておりません

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第販売終了いたします

ヒルトン東京ベイ クリスマスケーキの詳細に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/christmas-cakes>

ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン

2000 年より開始した「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」は、冬のシーズン到来とともに毎年開催している、大規模なジオラマと鉄道模型の展示物です。ホテルを訪れる多くの人々が、この魅力あふれる壮大な展示に思わず足をとめます。総面積約 60 平方メートルのジオラマには、冬のヨーロッパの山あいの風景と、そこで暮らす人々の暮らしが、いきいきと表現されています。その中を走るカラフルで本格的な列車模型は、鉄道模型の愛好家にファンも多いドイツ生まれの G ゲージを使用しています。

「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」では、チャリティー活動の一環として、企業や団体から寄せられた協賛金の一部を、国内外で支援を必要とする子供たちにサポートを行っている NPO 法人などに寄付しています。

2020 年のクリスマス・トレインで募った協賛金をもとに、支援を必要とする地元の子どもたちへの社会貢献に取り組みました。

- 2020 年 11 月 特定非営利活動法人プレイグラウンド・オブ・ホープが展開する子どもの遊び場を作るプロジェクト「プレイグラウンド・オブ・ホープ」に参加し、千葉県君津市にある児童養護施設「はぐくみの杜」で、以前建設したプレイセットの補修やリペイントを行いました。

ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン過去の活動に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/csr/>

「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」概要

展示会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階

展示期間： 2021 年 11 月 8 日(月)～2022 年 1 月 10 日(月・祝)

※トレインの走行時間は 6:30～11:30、12:30～17:00、18:00～23:00 です

※ホテルにお越しの方はどなた様もご自由にご覧いただけます。見学料は無料、終日展示しています

お問い合わせ： TEL: 047-355-5000



クリスマスイルミネーション

ホテル屋外は、数万個にもおよぶ電球が織り成す幻想的なクリスマスイルミネーションで彩られます。冬の夜を華やかに照らす温かな光は、ホテルに足を踏み入れる前からクリスマス気分を高めます。

クリスマスイルミネーション概要

期間: 2021 年 11 月 8 日(月)～2022 年 1 月 10 日(月・祝)

時間: 16:30 頃～24:00 頃

※写真はクリスマスイルミネーションイメージです

クリスマス特集ページ:

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/event/christmas/>



###

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います。
 - ・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います。
 - ・入店時、退店時は、マスクの着用を推奨しております。
 - ・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。

また、テイクアウトデリ「フレッシュ・コネクション」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」のダイニング特典「[Like a Member](#)」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オナーズ会員の皆様も利用することができる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大 25%の割引が含まれます。特典の詳細は[こちら](#)をご参照ください。この機会にぜひ「[ヒルトン・オナーズ](#)」にご登録いただき、特典をご利用ください。(全 5 種のクリスマスホールケーキは本特典適用対象外です。)

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/