

【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 12 月 29 日(水)から開催
Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)
～7 種の苺スイーツとシェフこだわりの焼立て 2 種スコーンを苺とマヌカハニーのジャムで～



【2021 年 12 月 15 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 12 月 29 日(水)より、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、ストロベリーアフタヌーンティーセットを販売いたします。

ストロベリーアフタヌーンティー第一弾は、2022 年 1 月 31 日(月)までの期間限定で、苺の魅力を存分に楽しめるバリエーション豊かな 7 種類のストロベリースイーツと、苺とマヌカハニーのジャムなどのコンディメントで楽しむスコーン、旬の食材にこだわった 6 種類のセイボリーをご用意します。第二弾は、2 月 1 日(火)から、一部メニューをバレンタインに合わせたチョコレートデザートに変更します。第三弾は、3 月 15 日(火)よりセイボリーを一新し、デザートは苺と桜をテーマに、春らしいメニューがラインナップ。季節ごとに変わるスイーツと、セイボリーをお楽しみください。

「ストロベリーレーズンバタークッキーサンド」は、サクッと軽いピンク色の苺クッキーと、ロドケのよいレーズンバタークリーム、瑞々しい苺の相性が抜群です。ころんと丸い滑らかな白いムースに、花壇をイメージして盛り付けた苺とエディブルフラワーが色鮮やかなデザートは、「苺とほうじ茶のムース」。口に運んだ瞬間、芳醇なほうじ茶の香りが広がる見た目とのギャップが楽しい一品です。こだわりの生クリームを使用したミニショートケーキや、サクサクのパイ生地と甘酸っぱい苺、濃厚なカスタードをミルフィーユ仕立てにしたストロベリーパフェなど、“苺といえば”の定番スイーツもご用意。ご予約いただいた分だけ毎朝焼き上げるこだわりのスコーンは、プレーンに加え、第一弾ではピスタチオ味をご用意します。お好みで、苺とマヌカハニーのジャムなどのコンディメントをつけてお召し上がりください。

アフタヌーンティーのメニューには珍しいぶり大根は、隠し味に柚子胡椒のジュレを忍ばせた、ピリッと爽やかな味わいです。竹炭で色付けした真っ黒なクレープ生地で巻いたのは、上品な味わいホワイトマッシュルームのムースと半熟卵。そのほか、カニの旨味をギュッと閉じ込めたズワイガニのロワイヤルや、ラズベリー風味のクッキーでサンドしたフォアグラのムースなど、シェフこだわりのセイボリ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「プリリアント・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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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 バラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 【第一弾】「ストロベリーアフタヌーンティー」
2021 年 12 月 29 日(水)～2022 年 1 月 31 日(月)
【第二弾】「ストロベリー&チョコレート アフタヌーンティー」
2022 年 2 月 1 日(火)～3 月 14 日(月)
【第三弾】「ストロベリー&桜 アフタヌーンティー」
2022 年 3 月 15 日(火)～4 月 17 日(日)

提供時間: 11:00～17:00

料金: 4,550 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/afternoontea/silva-strawberry>

※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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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 バラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2021 年 12 月 29 日(水)～2022 年 1 月 31 日(月)

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>

※2022 年 2 月 1 日(火)以降は、イートインの提供内容に合わせて、テイクアウトメニュー内容が変更になります。

※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。



【Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)】メニュー



写真①



写真②



写真③

「苺とキャラメルチョコタルト」(写真①左)

チョコレートタルトの上に、キャラメルとミルクチョコレートの生チョコをたっぷり詰めました。キャラメルの苦味、チョコレートガナッシュの甘味、苺の酸味を味わえる、濃厚なのに甘すぎない絶妙のバランスにこだわりました。

「ミルフィーユ仕立てのストロベリーパフェ」(写真①中央)

サクサクのパイ生地と甘酸っぱい苺、濃厚なカスタードをミルフィーユ仕立てにしたストロベリーパフェです。ミルフィーユを崩しながら、生クリームやカスタードと一緒に楽しみください。

「苺のミニショートケーキ」(写真①プレート右)

しっとりしたスポンジの間に、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苺をサンドしました。ふわっと軽い口どけのショートケーキです。あえて横に倒したプレゼンテーションは、シェフの遊び心です。

「苺とほうじ茶のムース」(写真②写真左)

ころんと丸い滑らかな白いムースに、花壇をイメージして盛り付けた苺とエディブルフラワーが色鮮やかなデザートは、口に運んだ瞬間、芳醇なほうじ茶の香りが広がる見た目とのギャップが楽しい一品です。

「ストロベリーレーズンバタークッキーサンド」(写真②プレート左)

ピンク色の苺クッキーで挟んだのは、ラム酒が香るレーズンバタークリーム。サクッと軽い苺クッキーと、口どけのよいレーズンバタークリーム、瑞々しい苺の相性が抜群です。

「苺の羊かん」(写真②プレート中央)

甘さ控えめの白あんと苺シロップを混ぜ合わせた上品な水羊羹です。トップに苺のスライスと金箔を飾り、華やかに仕上げました。

「ライチと苺のマシュマロチョコレートバー」(写真②プレート右上)

ふわふわの苺マシュマロの上に、香り豊かなライチのムースを流し、パリパリの苺チョコレートでコーティングしました。食感が楽しいスイーツです。

「スコーン(プレーン/ピスタチオ)」(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、中はしっとりと仕上げました。贅沢に練り込んだ芳醇なバターの香りとコクを味わえるプレーンと、2種類のピスタチオペーストを使って焼き上げたピスタチオ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、苺とマヌカハニーのジャム、せとかジャムの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

「牛ほほ肉のシチューパイ フォームミルクを添えて」(写真④左)

牛ほほ肉を香草野菜と赤ワインで柔らかく煮込み、温かいパイに乗せました。タイムやにんにくで香りをつけたミルクの泡と、ウーシャンスパイスの香りが食欲をそそります。

「茸のクレープ」(写真④中央)

上品に香るホワイトマッシュルームのムースと半熟卵を、竹炭で色付けをした真っ黒なクレープ生地で巻きました。乾燥椎茸のパウダーとカリカリに焼いたベーコンを添えた香ばしい一品です。

「柚子香るぶり大根」(写真④右)

透明醤油を使った出汁でじっくり炊いた、じゅわつと味が染み込んだぶり大根。紅芯大根と、仕上げに飾ったカラフルなあられが彩りを添えます。隠し味のゆず胡椒のジュレが、ピリッと効いた爽やかな味わいです。

「フォアグラのベリークッキーサンド ガトー仕立て」(写真⑤左)

ポートワインでマリネしたフォアグラを、ラズベリー風味のクッキーでサンドしました。クッキーの間に忍ばせた、カシスやベリーを合わせた少し酸味のあるジュレが、濃厚なフォアグラの旨味を引き立てます。

「ズワイガニのロワイヤル カリフラワーのエスプーマ」(写真⑤中央)

ズワイガニや魚介の旨味が詰まったコクのある出汁と卵を合わせた滑らかなロワイヤルに、ズワイガニのほぐし身と、カリフラワーのエスプーマを乗せました。紫キャベツと紫芋の色素を抽出して作った特製の塩がアクセントです。

「クロッフルのオープンサンド パン・コン・チチャロン風」(写真⑤右)

「パン・コン・チチャロン」とは、豚バラ肉を挟んだペルーのサンドイッチのこと。ゆっくりと火を入れ柔らかくなった豚バラ肉と、爽やかな酸味のレッドオニオンのピクルス、レモンマヨネーズを、クロワッサン生地のワッフル「クロッフル」に乗せました。

【ストロベリーアフタヌーンティー期間限定モクテルが新登場！】

ストロベリーシロップの甘みと柚子の爽やかさを合わせた、すっきりとした味わいのスパークリングモクテルです。グラスの側面に、スライスしたライムと苺を飾り、華やかに仕上げました。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。



「Strawberry Fresh Breeze(ストロベリー・フレッシュ・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。

提供期間: 2021 年 12 月 29 日(水)～2022 年 1 月 31 日(月)

###

【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約 600 軒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。

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/