

【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、デザートビュッフェ
「Strawberry Palace」を1月8日(土)から開催
～ようこそ、優雅なピンクの宮殿へ～



【2021年12月20日(月)】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2022年1月8日(土)より4月17日(日)までの期間、「lounge O(ラウンジ・オー)」において、デザートビュッフェ「Strawberry Palace(ストロベリー・パレス)」を土・日・祝日限定で開催します。

今回のデザートビュッフェの舞台は優雅な宮殿。美しい自然の中に佇むピンクの宮殿には、煌びやかなシャンデリア、繊細な漆喰細工、大理石の床など、ロマンティックな世界観が溢れています。ロココ調のパステルカラーを配した贅沢なベッドルームをイメージしたビュッフェ台には、抹茶のスポンジにマスカルポーネ、苺、練乳クリームを重ねたベッド形ケーキや、ピンク色のクッションをイメージしたデザートをご用意。宮殿のテラスから見えるフラワーガーデンエリアには、一輪のバラが咲いたようなグラスデザートや、苺と紅茶のローズロリポップなど、ティータイムにぴったりなストロベリーデザートが並びます。

開催期間中、前半と後半で一部異なる限定デザートを提供いたします。これから始まるパーティーに胸を膨らませ、約20種類のデザートとともに、ラグジュアリーで特別なひとときをお楽しみください。

■ライブステーションでは、バルブアトマイザーでシロップをひと吹き！ジャスミン香るできたてストロベリーワッフルを



ライブステーションでは、「ジャスミン香る ストロベリーワッフル&ストロベリーアイスクリーム」をご用意。ストロベリーワッフルにストロベリーアイスクリームを添えて、上品なデザートに仕上げました。最後にバルブアトマイザーでジャスミンのシロップを吹きかけて、お召し上がりいただきます。

■セイボリーが約 15 種類と充実しているので、ランチにもおすすめ



チェダーチーズやコールスローをパンに挟み、箱庭の花畑に見立てた「箱庭風サンドイッチ(写真左下)」や、春の訪れを感じさせる菜の花を添えた「ツナクリームペンネ 焦がし醤油風味の菜の花添え(写真左上)」、パセリやタイムなどの爽やかな香りと特製ソースが食欲をそそる「チキンの香草パン粉焼きクランベリートマトソース添え(写真右上)」、キラキラした2種類のゼリーが美しい「野菜のピクルスちらし寿司 トマトとコンソメの2種類のゼリー添え(写真右下)」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「Strawberry Palace(ストロベリー・パレス)」概要

- 名称: デザートビュッフェ「Strawberry Palace(ストロベリー・パレス)」
会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 「lounge O(ラウンジ・オー)」
期間: 2022年1月8日(土)~4月17日(日) ※土・日・祝日のみ営業
時間: 12:00~/ 12:30~/ 13:00~/ 14:30~/ 15:00~/ 15:30~(6部制・2時間制)
料金: 大人 4,100円 お子様(4~8歳)1,550円 お子様(9~12歳)2,350円
※約20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ます。
ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweetsbuffet/lounge-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。

デザートビュッフェ「Strawberry Palace(ストロベリー・パレス)」メニュー(一部)



「苺と抹茶のふわふわ宮殿ベッドケーキ(写真中央)」

ピンク色の宮殿にぴったりなふわふわベッド形ケーキです。クリーミーなマスカルポーネと濃厚な練乳クリームに甘酸っぱい苺をサンドしました。

「おやすみ前のピスタチオチーズと苺の贅沢ヴェリーヌ(写真左)」

宮殿に住む、ストロベリーをこよなく愛する姫がおやすみ前に必ず食べるデザートというコンセプト。サクサクのフィアンティーヌ、苺のマリネ、ピスタチオチーズクリームを敷き詰めました。大好きな苺を贅沢に丸々ひと粒のせたストロベリーデザートです。

「ストロベリーミルクパフェムゼリー(写真右)」

姫がお気に入りの香水をイメージしたデザートです。香水の透明感は、さっぱりとした味わいの苺ゼリーで表現しています。スポイトに入っている濃厚なストロベリーミルクソースをかけて味の変化をお楽しみください。



「苺とラズベリーのエレガントバターケーキ(写真左)」

ストロベリーとラズベリーのバタークリームでふわふわのスポンジをサンドしました。側面に苺のフィンガービスケットをあしらった優美なケーキです。

「シャンデリアのミントタルト(写真中央)」

宮殿に飾られたシャンデリアから着想を得ました。ミルクチョコレートのガナッシュ入りタルトに、ミントシロップで香りづけしたムースをのせた爽やかなタルトです。

「ルビー&ホワイトチョコレートの大理石テリーヌ(写真右)」

ルビーチョコレートのテリーヌとホワイト生チョコレートを2層仕立てにした、なめらかなデザート。宮殿の大理石彫刻のような華やかな一品です。



「苺パーティー デコレーションケーキ(写真左)」

しっとりしたスポンジと、2種類のクリームをブレンドした甘さ控えめの生クリームで苺をサンドしました。これから始まる宮殿のパーティーにぴったりのデコレーションケーキです。

「姫のフリルドレス ラズベリーマカロン(写真右)」

フリルたっぷりの姫のパーティードレスのような華やかな3段マカロン。ラズベリーバタークリームとピンク色がかわいいマカロンを交互にサンドしました。



「ストロベリーとピーチのキャペリンハットムース(写真中央)」

上品なつば広帽子、キャペリンハットをモチーフにしたムースタルトです。タルトの中には苺のガナッシュを絞り、ごろっとした果肉入りピーチムースをのせました。

「フラワーガーデンの苺ムース(写真両端)」

一輪のバラが咲いたようなグラスデザートです。苺ジャムや苺クリスプを合わせた苺たっぷりの層に苺ムースをのせ、さらに食感のアクセントとして、ほろほろとしたピスタチオ味のシュトロイゼルをトッピングしています。



「苺のフレジェ(写真左)」

カスタードクリームとバターを合わせたクリームに苺をたっぷりサンドしました。コクのあるバターたっぷりのクリームが、苺の酸味を際立たせるバランスの良いフレジェです。

「ローズメレンゲポップ(写真右)」

ガーデンから摘んできたバラの花束のような、サクサクとした可愛いメレンゲクッキーです。

■【期間限定メニュー】 2022年1月8日(土)～2月23日(水・祝)



「ビスキュイの苺クリームクッション(写真左)」

ラグジュアリーなベッドルームにあるふわふわのクッションをイメージしました。ふんわりとしたビスキュイ生地に甘酸っぱい苺バタークリームが良く合います。

「ストロベリーミラークッキー(写真右)」

苺風味のクッキーの中に、マーブル柄の餡を流しました。姫を映し出す鏡のような見た目と、パリパリとした餡の食感が楽しめるクッキーです。



「苺と紅茶のローズロリポップ」

色鮮やかなミントカラーが美しいチョコレートロリポップです。苺ジャムとアールグレイガナッシュを、ホワイトチョコレートをコーティングしました。

■【期間限定メニュー】 2022年2月26日(土)～4月17日(日)



「ベリーとプラリネムースのキルティングクッション(写真左)」

甘酸っぱいベリーと、香ばしいアーモンドプラリネのコクがマッチしたムースケーキです。キラッとしたピンク色のアラザンが、キルティングクッションのビーズのようなデザインです。

「ハートのラズベリージャムクッキー(写真右)」

バター香るクッキーでラズベリージャムをサンドしました。思わず手に取りたくなるようなキュートなハート形クッキーです。



「ガーデンバスケットのプラリネシュークリーム」

ガーデンから摘んできたフルーツを入れたバスケットを、シュークリームで表現しました。軽い味わいのプラリネフィアンティーヌとなめらかなチョコレート風味のカスタードクリームを合わせたミニシュークリームです。

■隠し味は紅茶の生クリーム！ハート形のアイスとティアラが可愛いスペシャルドリンク



スペシャルドリンク

「Princess Strawberry Milk～プリンセス・ミルクィー・ベリー～」

ハート形のストロベリーアイス入りのグラスに、ミルクを注いで楽しんでいただく、莓の甘味と酸味のバランスが程よい莓ミルクです。紅茶の生クリームを添えて上品な味に仕上げました。宮殿に住むストロベリー姫をイメージしてキラッと輝くティアラをのせた可愛いドリンクです。

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

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・ビュッフェエリアに入る際は、手袋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/