

【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

**2月1日(火)から開催 バレンタインやホワイトデーにぴったりな
 Strawberry & Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー&チョコレート アフタヌーンティー)
 ~手軽に映える「#おしゃピク」にはティーアウト~**



【2022年1月13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)は、現在バーラウンジ「silva(シルバ)」で開催中の「ストロベリー・アフタヌーンティー」第二弾として、2022年2月1日(火)より、「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」セットを販売いたします。

甘酸っぱいストロベリースイーツに、バレンタインやホワイトデーにぴったりなチョコレートデザートを加えた8種類のデザートと、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。

第二弾の新メニューで、一際目を引く「ハートのマカロン クリームチーズ&ラズベリーチョコレート」。香り高くクリーミーなフランス産クリームチーズと、ラズベリーガナッシュを合わせた濃厚なクリームを、真っ赤なハート形のマカロンでサンドしました。香ばしいヘーゼルナッツクリームをたっぷり詰めた「ヘーゼルプラリネのチョコエクレア」は、トップに飾ったヘーゼルナッツとラズベリーのシリアルチョコレートの食感が楽しいチョコレートデザートです。

一見デザートのように華やかな「フォアグラのベリーケッキーサンド ガトー仕立て」は、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たセイボリーです。酸味の効いた「クロッフルのオープンサンド パン・コン・チヤロン風」や、柚子胡椒のジュレを忍ばせた「柚子香るぶり大根」など、甘いデザートを引き立てるシェフこだわりのセイボリーをご堪能ください。

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 種類のセレクションからお選びいただけます。定番の「ブリリアント・ブレックファースト」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。

ホテルのアフタヌーンティーをテイクアウトして、手軽に#おしゃピク



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るテイクアウトは、自宅や客室でのティータイムはもちろん、SNS で話題になっている「おしゃピク」にもぴったりです。「グランピング」「キャンプ女子」など、密を避けた新しいアウトドアの楽しみ方が次々と生まれている中、近くの公園でおしゃれにピクニックを楽しむ「おしゃピク」は、インスタグラムにおいて、ハッシュタグ(#おしゃピク)を含む投稿が 27 万件を超える人気です。ホテルのアフタヌーンティーをテイクアウトして、手軽にオシャレなピクニックをお楽しみください。

「Strawberry & Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー＆チョコレート 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 バーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 【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-chocolate>

※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 & Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー＆チョコレート 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 バーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2022年2月1日(火)～3月14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3月15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 & Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー&チョコレート 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お楽しみください。

「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。

「ハートのマカロン クリームチーズ＆ラズベリーチョコレート」(写真②プレート左)

香り高くクリーミーなフランス産クリームチーズと、ラズベリーガナッシュを合わせた濃厚なクリームをサンドしたハート形のマカロンです。

「ストロベリーレーズンバターケッキーサンド」(写真②プレート中央)

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。

「ヘーゼルナッツのチョコエクレア」(写真②プレート右)

香ばしいヘーゼルナッツクリームをたっぷり詰めたチョコレートエクレアです。トップに飾ったローストしたヘーゼルナッツとラズベリーのシリアルチョコレートが食感のアクセントです。

「スコーン(プレーン/ドライクランベリーチョコ)」(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、優しいチョコの甘みとクランベリーの酸味がよく合うドライクランベリーチョコ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の他、苺とマヌカハニーのジャム、日向夏ジャムの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、じゅわっ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ケッキーサンド 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アル 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アルに、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&チョコレート アフタヌーンティー期間限定モクテルが新登場！】

香り豊かなココアと、甘酸っぱい苺のピューレを合わせました。甘さ控えめで、さっぱりとした後味のフローズンチョコレートドリンクです。トップに飾ったハート形の苺が、バレンタインやホワイトデーシーズンにぴったりです。「ストロベリー&チョコレート 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。



「Chocolat et Fraise(ショコラ・エ・フレイズ)」

料金： 750 円/グラス

※税金とサービス料が含まれています。

提供期間： 2022年2月1日(火)～3月14日(月)

###

Like a Member 特典

バーラウンジ「シルバ」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。

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。