

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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

満開の桜の木に見立てたチョコレートが3月15日(火)より新登場  
Strawberry & Sakura Afternoon Tea(ストロベリー&桜 アフタヌーンティー)  
～ティーアウトで春風そよ吹く「#おしゃピク」へ～



【2022年2月3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」の第三弾として、2022年3月15日(火)より、「ストロベリー&桜 アフタヌーンティー」セットを販売いたします。

苺と桜をテーマした晴れやかな春の訪れを感じる8種類のデザートと、デザートを引き立てる酸味や辛味にこだわった6種類のセイボリーをご用意します。

新たにデザートのラインナップに加わった「桜咲くホワイトチョコレートボール」は、満開の桜を苺の綿あめで、木の幹をダークチョコレートで表現しました。幹の下のボールは、桜とホワイトチョコレートのムースをストロベリーチョコレートでコーティングしました。トップに桜の塩漬けと、桜形のチョコレートを飾った「桜餡のモンブラン」は、ふんわりとした苺のクリームの中に桜餡を忍ばせ、ほろ苦い抹茶のスポンジやトップの桜の花の塩漬けが甘さを引き立てる、淡いピンク色が可愛らしいデザートです。

第三弾ではセイボリー6種類が一新。口の中でフォアグラのコクと梅の香りが広がる「フォアグラキューブ ブランデー梅酒のゼリー」は、ポートワインでマリネしたフォアグラのムースに、南高梅のペーストを練り込み、香り高いブランデー梅酒のゼリーと、桜の花の塩漬けを練り込んだクッキーと合わせました。お好みで辛さを調整できる「シュリンプトースト スイートチリソース」や、酸味の効いたキャベツのソースを添えた「サーモンとフルーツティーのテリーヌ」など、繊細なデザートの甘さをより一層引き立てるセイボリーをご用意しました。

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。

## アフタヌーンティーセットをテイクアウトして、春の「おしゃピク」へ



写真はイメージです

アウトドアの楽しみ方が多様化される中、フォトジェニックなスイーツやアイテムを持ち寄り、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。春の「おしゃピク」には、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るテイクアウトがおすすめです。春風がそよ吹く心地よいロケーションで、ホテルのアフタヌーンティーセットを気軽に楽しむ「おしゃピク」を満喫してはいかがでしょうか。

※2022年2月2日現在

### 「Strawberry & Sakura Afternoon Tea(ストロベリー&桜 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(フリークロード)

※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-sakura>

※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ございます。

※写真はイメージです。

### 「Strawberry & Sakura Afternoon Tea(ストロベリー&桜 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3月15日(火)~4月17日(日)

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4月18日(月)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ございます。

※写真はイメージです。



## 【「Strawberry & Sakura Afternoon Tea(ストロベリー&桜 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な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んでください。

### 「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左上)

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。

### 「桜咲くホワイトチョコレートボール」(写真②プレート中央)

球体のホワイトチョコレートの中に、桜とホワイトチョコレートのムースを中に詰め、全体をストロベリーチョコレートでコーティングしました。木の幹をイメージしたダークチョコレートの上に、桜の花に見立てた苺の綿あめを乗せ、春に咲く満開の桜を表現しました。

### 「桜餡のモンブラン」(写真②プレート右)

ふんわりと絞った苺のクリームの中に、桜餡を忍ばせた淡いピンク色のモンブラン。トップに桜の塩漬けと桜の花を模ったチョコレートを飾りました。桜の塩漬けや土台の抹茶スponジのほろ苦さがモンブランの甘さを、より引き立てます。

### 「スcone(プレーン/抹茶とかのこ豆)」(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、抹茶を練り込んだ生地にかのこ豆を入れ焼き上げた和テイストのスcone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、はちみつがふんわり香る苺とマヌカハニーのジャム、甘さ控えめでヘルシーな豆乳ときな粉のジャムの3種類。お好みに合わせてスconeと一緒にご賞味ください。



写真④



写真⑤

#### 「フォアグラキューブ ブランデー梅酒のゼリー」(写真④左)

ポートワインでマリネしたフォアグラのムースに南高梅のペーストを練り込み、香り高いブランデー梅酒のゼリーと合わせました。フォアグラのコクや梅のさわやかな甘い香りに、桜の花の塩漬けを練り込んだ塩味のクッキーが相まった上品な味わいのセイボリーです。

#### 「シュリンプトースト スイートチリソース」(写真④中央)

ナンプラーやガーリックなどを使用した、香ばしいエスニックな風味が食欲をそそるシュリンプトースト。甘辛く仕上げたスイートチリソースをお好みでかけてお召し上がりいただけます。

#### 「アスパラガスのムース ジェノベーゼ」(写真④右)

旬のグリーンアスパラガスとほうれん草のムースに、ジェノベーゼソースとレモン汁で和えた細切りのアスパラガスを盛り付けました。底に敷いたハーブとベーコンのクッキーが、滑らかなムースの食感にアクセントを加える、春の芽吹きの中いっぱいに感じる一品です。

#### 「サーモンとフルーツティーのテリーヌ」(写真⑤左)

濃厚なサーモンのテリーヌに、ティーブランド「ディルマ」のフレーバーティー「マンゴー & ストロベリー」を使用した紅茶のゼリーと合わせました。透き通るゼリーの中に忍ばせたエディブルフラワーが、春の色めきを連想させます。酸味の効いたキャベツのソースでお召し上がりください。

#### 「オレンジ香るチキン南蛮」(写真⑤中央)

丸い鶏肉のミンチをカラッと揚げて、オレンジジュースを使用した南蛮酢に絡めました。オレンジの皮をパウダーにしてふりかけ、タルタルソースを乗せました。オレンジのフルーティーな香りが漂うさっぱりとした味わいです。

#### 「一口サイズのニース風サラダ」(写真⑤右)

万能ねぎで巻いたロメインレタスの上に、黒オリーブやアンチョビ、シャルルドネビネガーを加えたツナを乗せました。うずらの卵とミニトマトで飾った、彩り豊かな一口サイズのニース風サラダです。

### 【ストロベリー&桜 アフタヌーンティー期間限定モクテルが新登場！】

甘酸っぱい苺とミックスベリーのピューレにヨーグルトとミルクを合わせ、ふわふわにスチームしたミルクフォームを乗せました。口当たりはミルキーでありながら、後味はさっぱりとしており、春のさわやかな心地よさを感じられます。トップにフレッシュの苺とエディブルフラワーを飾った、見た目も華やかな「ストロベリー & 桜 アフタヌーンティー」限定のノンアルコールカクテルです。



「Strawberry Bloom(ストロベリー・ブルーム)」

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 3 月 15 日(火)～4 月 17 日(日)

###

## 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。

## 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 ([hiltonhotels.jp](http://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。<https://newsroom.hilton.com/hhr>, <https://www.facebook.com/Hilton/>, [www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels), [www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)