

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

4月18日(月)より Fruit Afternoon Tea(フルーツ アフタヌーンティー)販売開始
マンゴーやメロン、びわを使用したフレッシュな新スイーツ8種が登場
～晴れた日は海辺でテイクアウトを楽しむ「#海ピク」へ～



【2022年3月9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、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、2022年4月18日(月)より、「フルーツ アフタヌーンティー」を販売いたします。

今回のアフタヌーンティーの主役はフルーツ。旬のフルーツを中心に、フレッシュな味わいが楽しめる8種類のデザートと、初夏らしい清涼感のある6種類のセイボリーをご用意します。

マンゴーやパッションフルーツ、パイナップルなどの、トロピカルな味わいを口の中いっぱいに感じる「ココナツツムース&パイナップルソテー」や、メロンの果肉が味わえる「メロンのムースタルト」、旬のびわと爽やかなレモンゼリー、濃厚なホワイトプリンの相性が抜群の「枇杷&ホワイトプリン」など、瑞々しいフルーツを贅沢に味わえるデザートを提供します。

また、今回はセイボリーにもフルーツを使用したメニューが一部登場します。小海老にアボカドとマンゴーを合わせた「小海老のマリネ レモンジュレ」は、まろやかながらさっぱりとした後味です。その他、うみみたっぷりのフルーツトマトを使用した冷製パスタ「じゃことバジルのアッラケッカ」や、旬のグリーンピースのジュレとヴィシソワーズを合わせた「グリーンピースとポテトのアンサンブル」など、初夏にぴったりな清涼感あふれるメニューが揃います。

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な香りの「マンゴー＆ストロベリー」などのフレーバーティー、「ピュア・カモミール・フラワー」などのノンカフェインのハーブ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。

心地よい海辺で、テイクアウトを楽しむ「#海ピク」

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。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^{※1}を超える人気です。夏には、アフタヌーンティーセットをテイクアウトし、海辺で「おしゃピク」を楽しむ、「海ピク」(インスタグラムにおける投稿1万件^{※2}以上)で、涼しい海風に吹かれながら、初夏の雰囲気を満喫するのもおすすめです。



写真はイメージです。食器などの器材はセットに含まれません。

※1、※2 2022年3月3日時点

「Fruit Afternoon Tea(フルーツ 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: 2022年4月18日(月)~6月30日(木)
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-fruit>

※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。

「Fruit Afternoon Tea(フルーツ 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4月18日(月)~6月30日(木)
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>



※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。

【「Fruit Afternoon Tea(フルーツ アフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「枇杷 & ホワイトプリン」(写真①左)

バニラが香るホワイトプリンの上に、さっぱりとした透明なレモンゼリーと旬の枇杷(びわ)を丸々一個乗せました。ホワイトプリンの濃厚さに、レモンゼリーの甘酸っぱさと枇杷の瑞々しさがよく合います。

「ココナッツムース & パイナップルソテー」(写真①中央)

ココナッツムースの器の中に、マンゴーやパッションフルーツのソースでソテーしたパイナップルとバナナを入れ、トップにアクセントとなるピンクペッパーを乗せました。トロピカルな味わいが口いっぱいに広がり、初夏の訪れを感じさせます。

「マンゴーショートケーキ」(写真①右下)

2種類の生クリームをブレンドした軽やかな口当たりのホイップクリームと、しっとりと焼き上げたスポンジで、カットしたマンゴーをたっぷりサンドしました。甘さ控えめの生クリームが、マンゴー本来の甘さを引き立てます。トップに飾ったお花に見立てたマンゴーが華やかなショートケーキです。

「メロンのムースタルト」(写真①右上)

甘く芳醇な香りのメロンムースのまわりに、ホワイトチョコレートでメロンの網目の模様を描き、メロン形に可愛らしく仕上げました。メロンの果肉を敷いたタルト生地にムースを乗せた、メロンを存分に堪能できるムースタルトです。

「チェリー & ダークチョコレートのワッフルタルト」(写真②左下)

サクサクのワッフル生地のタルトに、チェリーピューレが入った濃厚な生チョコレートを詰めました。その上にバーナーで炙ったイタリアンメレンゲを乗せ、トップにチェリーを飾りました。可愛らしい見た目とダークチョコレートの重厚感のギャップをお楽しみください。

「ベリーたっぷりのフルーツマカロン」(写真②中央上)

ピンク色がキュートなマカロンに、ラズベリークリームをサンドしました。トップに乗せたラズベリー、ブラックベリー、レッドカラントの甘酸っぱさとプチプチとした食感が楽しめる、ベリーブッシュの瑞々しいマカロンです。

「苺とクレームダンジュのクレープ包み」(写真②右下)

「クレームダンジュ」と呼ばれるふわふわ食感が特徴のチーズケーキを、苺のフリーズドライとともにクレープで包み込み、トップに一粒分の苺を乗せました。チーズケーキのコクと苺の甘酸っぱさが広がる一口サイズのクレープです。

「スコーン(プレーン/オレンジとアールグレイ)」(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、ティーブランド「ディルマ」の「オリジナル・アールグレイ」を練り込んだ「オレンジとアールグレイスコーン」の2種類をご用意します。コンディメントは定番のクロテッドクリームの他、優しい甘さがじゅわっと広がる夏みかんジャム、バナナチップスとチョコレートをかけた、まるでデザートの一品のようなチョコバナナクリームの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

「フォアグラバトネ アマレットの香り」(写真④左)

ブランデーやホワイトポートワインでマリネし、低温で調理したコク深いフォアグラを、優しい甘さのあんずと合わせました。仕上げに、アプリコットのジュレと、甘く香るアマレットのクリーム、華やかなエディブルフラワーを飾りました。

「じゃことバジルのアッラケッカ」(写真④中央)

うまみたっぷりのフルーツトマトを、旬のしらすをカリカリに炒ったちりめんじゃこ、バジルとレモンを合わせて一口サイズの冷製パスタにしました。シンプルに、それぞれの食材の旨味を活かした、清涼感あふれるセイボリーです。

「小海老のマリネ レモンジュレ」(写真④右)

ボイルした小海老にアボカドとマンゴーを合わせ、ほどよい酸味のレモンジュレをかけました。マンゴーのまろやかな甘みとアボカドのクリーミーな舌触りが、ぷりぷり食感の海老と相性抜群です。

「大豆のデクリネゾン みたらし醤油のジュレ」(写真⑤左)

旬の枝豆と豆乳で滑らかなムースを作り、醤油のクッキーの上に乗せました。みたらし仕立ての醤油のジュレを垂らし、碎いた枝豆とそら豆をトッピングした、大豆づくしの一品です。

「ゼッポリーネ ブラッドオレンジクリーム」(写真⑤中央)

イタリアのナポリ地方の郷土料理であるゼッポリーネを、ラグビーボールのようなコロンとした可愛らしい形で揚げました。ピザに似たもっちりとした生地には、青のりとほぐした白身魚を練り込んでおり、噛むたびに磯の香りが感じられます。ブラッドオレンジのクリームのフルーティーな酸味が爽やかさを添えます。

「グリーンピースとポテトのアンサンブル」(写真⑤右)

旬のグリーンピースのジュレと濃厚なヴィシソワーズを合わせました。風味豊かなグリーンピースの鮮やかなグリーンと、じゃがいもの旨味を閉じ込めた真っ白なヴィシソワーズのコントラストが美しい一品です。新緑の季節の風情を感じさせます。

【「フルーツ アフタヌーンティー」期間限定モクテルが新登場！】

甘酸っぱいキウイのピューレに、ソーダとレモンジュースを合わせました。カットしたフレッシュなキウイを、そのまま味わうことはもちろん、潰しながらつぶつぶ食感を楽しんでいただくのもおすすめです。キウイとレモンのさっぱりとした後味が、アフタヌーンティーのお食事にぴったりです。



「Kiwi Lemonade(キウイレモネード)」

料金：850 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4月18日(月)～6月30日(木)

####

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 (<https://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,

www.instagram.com/hiltonhotels/