

【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

7月1日(金)より「サマーアフタヌーンティー」販売開始
白桃のロールケーキやメロンタルトなど夏に美味しい新デザート 8種類
～4時間低温調理したローストビーフなどのセイボリー6種類とともに～



【2022年5月13日(金)】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 総支配人マークス・コッシュ)は、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、2022年7月1日(金)より、「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」を販売いたします。

旬の白桃やメロンなどを使用した8種類の新デザートに加え、特製ローストビーフや夏野菜を使用したガスパチョなど、シェフのこだわりを詰め込んだ6種類のセイボリーをご用意します。

デザートには、ココナッツカスタードをたっぷり詰め、メロンの果肉を乗せた「メロンとココナッツカスタードのタルト」や、ダーズリンの茶葉を煮出したミルクで作ったクリームに、白桃の果肉を加えた「桃とダーズリンロールケーキ」など、旬のフルーツの魅力を引き立てるメニューをご用意します。その他、バニラビーンズ入りのミルクソースをかけて味わうコーヒーゼリーのグラスデザート「マスカルポーネとコーヒーのヴェリーヌ」や、酸味と甘みのバランスにこだわった「レモンとパッションのエクレア」など、夏にぴったりのデザート8種類がラインナップ。

セイボリーには、コヤリイカを丸々一匹使ったイカ飯風のチーズリゾットを、爽やかなソースで味わう「イカ飯リゾット グリーンマスタードソース」や、黄色のチェリートマトやパプリカなどの夏野菜と、パイナップルソルベを合わせた、さっぱりとした「イエローガスパチョとパイナップルソルベ」が登場。その他、瑞々しい旬のパプリカをケイジャンスパイスでソテーして包んだ「特製ローストビーフ BBQ ソース」など、シェフのこだわりが詰まったセイボリー6種類をご提供いたします。

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種類のセレクトからお選びいただけます。定番の「ブリリアント・ブラックファースト」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」などのフレーバーティー、「ローズヒップ&ハイビスカス」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、お気に入りの組み合わせを見つけたりなど、ゆったりとしたひと時をお過ごしいただけます。

夏の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 28.6 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 1.2 万件^{※2} 以上)で、海を眺めながら、夏の雰囲気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 5 月 13 日時点

「Summer Afternoon Tea(サマ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 バーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2022 年 7 月 1 日(金)～9 月 8 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-summer>

※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。

「Summer Afternoon Tea(サマ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 バーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2022 年 7 月 1 日(金)～9 月 8 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。

【「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「マスカルポーネとコーヒーのヴェリーヌ」(写真①左)

濃厚な味わいの北海道産マスカルポーネを使用したクリームと、香ばしい炭火焼コーヒーのシロップに漬け込んだビスキュイ生地、カフェムースを層にしたグラスデザートです。上に乗せたコーヒーゼリーに、ふんわり甘く香るバニラビーンズ入りのミルクソースを、お好みでかけてお召し上がりください。

「オレンジとバニラのムース」(写真①プレート左)

芳醇な香りのバニラと爽やかな酸味のあるオレンジの 2 層仕立てのムースです。オレンジがふわっと香るコアントローのゼリーと、シロップで煮たオレンジピールを乗せました。滑らかな食感でさっぱりとした後味に仕上げました。

「桃とダーズリンロールケーキ」(写真①プレート中央)

ティーブランド「ディルマ」の「シングルエステート・ダーズリン」をミルクで煮出し、ホワイトチョコレートと合わせたクリームに、瑞々しい白桃の果肉を加え、軽やかな食感の生地でロールしました。ふわっと香る紅茶の香り、桃の自然な甘みが掛け合わされた、上品な味わいです。

「アプリコットマカロン」(写真①プレート右)

優しい甘さのアプリコットピューレで作ったバタークリームをたっぷりサンドしたマカロンです。トップにはバーナーで炙ったアプリコットを飾りました。さくとした軽いマカロンに、アプリコットの果肉が瑞々しさを加えます。

「レモンとパッションのエクレア」(写真②手前)

レモンジュースとパッションフルーツのピューレを合わせた甘酸っぱいクリームをサンドしました。クリームの酸味と、エクレアの上のパリッとしたホワイトチョコレートとイタリアンメレンゲの甘さのバランスにこだわったデザートです。

「バナナとミルクチョコレートのムース」(写真②左奥)

世界トップのパティシエたちに愛されるフランスのヴァローナ社のチョコレートに、バナナピューレを合わせ、味わい深いムースに仕上げました。ムースの濃厚な味わいやとろける食感が、チョコレート好きには堪らない一品です。

「メロンとココナッツカスタードのタルト」(写真②右)

アーモンドが香ばしい生地に、ココナッツクリームとカスタードを合わせた濃厚なクリームを絞りました。メロン風味の生クリームを絞り、丸くり抜いたフレッシュなメロンと、お花に止まった蝶をイメージしたホワイトチョコレートを飾りました。

「スコーン(プレーン/ココナッツミルク)」(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、中はしっとり仕上げました。贅沢に練り込んだ芳醇なバターとココを味わえる「プレーン」と、ココナッツミルクのパウダーを練り込んだ「ココナッツミルク」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他、トロピカルな味わいの「マンゴー & ピーチジャム」、焦がしたバターの香ばしさが味に深みを加える「焦がしあんバタージャム」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

「アールグレイ香る白桃のスモープロー」(写真④左)

旬の白桃をティーブランド「ディルマ」の「オリジナル・アールグレイ」の茶葉で 2 時間マリネし、バターを塗ってプレスしたパンに乗せました。じゅわつとした甘みが広がる白桃に、ゴルゴンゾーラチーズの風味と生ハムの塩味がアクセントになった、お酒にも合うオープンサンドです。

「焙煎黒七味で味わう“うな玉”」(写真④中央)

鰻の蒲焼を卵でとじる「うな玉」を、シルバスタイルにアレンジ。ビタミン B 群を多く含み、夏バテ防止にぴったりと言われる鰻を、ふわふわのスクランブルエッグと合わせました。胡麻が香る塩だれの旨味と、焙煎した黒七味のぴりりとした香味が、まろやかなうな玉にアクセントを加えます。

「特製ローストビーフ BBQ ソース」(写真④右)

約 4 時間低温調理し、お肉の旨味をぎゅっと閉じ込めたローストビーフの中に、ケイジャンスパイスでソテーした 2 色のパプリカと、バーベキューソースを包み込みました。パプリカの瑞々しい食感とお肉のジューシーさに、スパイスとバーベキューソースの風味が加わった、一口サイズの特製ローストビーフです。

「イカ飯リゾット グリーンマスタードソース」(写真⑤左)

コヤリイカの中にベーコンとパルメザンチーズの濃厚なリゾットをたっぷり詰めてソテーし、パルメザンチーズをのせてオープンで香ばしく焼き上げました。コヤリイカを丸ター匹使用したイカ飯風のチーズリゾットを、爽やかなグリーンマスタードソースと合わせてお召し上がりください。

「とうもろこしのチーズケーキ 醤油キャラメルのコーンスナックとともに」(写真⑤中央)

とうもろこしの自然な甘みと風味を感じる、滑らかな食感のチーズケーキ。パウダーにした醤油をまとったキャラメル風味のコーンスナックをトップに乗せた、まるで焼きとうもろこしのような香ばしさを感じる一品です。コーントルティーヤのザクザクした食感がアクセントになっています。

「イエローガスパチョとパイナップルソルベ」(写真⑤右)

黄色のチェリートマトやパプリカなどの夏野菜とパイナップルを使用したフルーティーなガスパチョです。下の層のシャリシャリとした食感のパイナップルソルベと、爽やかな酸味のガスパチョを、マドラーで優しくかき混ぜてお召し上がりください。

【「サマーアフタヌーンティー」期間限定モクテルが登場！】

さっぱりとしたピーチフローズンと、フルーティーなオレンジゼリーの 2 層仕立てのモクテルです。トップにはフローズンのマンゴーとブドウを飾りました。シャリシャリのピーチフローズンとぶるぶるのオレンジゼリーを、それぞれスプーンですくって、食感を楽しみながら味わったり、ストローで混ぜながら飲んだり、最後の一口まで堪能いただけるモクテルです。夏らしい爽やかな甘さの、期間限定のモクテルをぜひご賞味ください。



「Bright Summer(ブライツ・サマー)」

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 7 月 1 日(金)~9 月 8 日(木)

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ン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/