

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

ヒルトン東京ベイ、サマーデザートビュッフェ
「Sea Bubbles(シーバブルズ)」を6月18日(土)から開催
～海底に恋愛スポット!?ハートの恋占いムースなど約35種類のメニューが登場～



【2022年5月19日(木)】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6月18日(土)より8月28日(日)までの期間、「lounge O(ラウンジ・オー)」において、サマーデザートビュッフェ「Sea Bubbles(シーバブルズ)」を土日祝日限定で開催します。

真珠貝をデザインしたピンク色のミニトウカロンや、海底からひょっこりと顔を出しているニシキアナゴをイメージした「ニシキアナゴのオレンジ&ミルクのプリン」、白桃と甘さ控えめの生クリームの相性が抜群の「マーメイドの白桃ショートケーキ」など、涼やかな海の世界をテーマにしたデザートを約20種類ご用意します。

最上階までの吹き抜けが開放的な「ラウンジ・オー」のビュッフェ台は、ヤシの木が立ち並び、カモメやサメが住んでいる南国感溢れる島エリアや、ピンクや紫色のサンゴ礁や海の泡などのデコレーションが散りばめられた、ロマンティックな海エリアに分かれます。海の泡の先には、ハートモチーフのデザートが集まる、運気が上がりそうな恋愛スポットエリアが出現。「幸運を呼ぶ ウミガメのメロンムース」や、真っ赤な苺のコンポートが入っていたらラッキーな「ドキドキ恋占い!?ハートのフロマージュムース」など、ビュッフェ台のデコレーションに合わせたわくわくするデザートをお楽しみください。

セイボリー(軽食)には、テーマに合わせてシーフードをふんだんに使用したパスタや、アサリとバイクドキャベツのコンソメスープの他、ちらし寿司やサラダなど、約15種類を提供します。約20種類のドリンクバーも付いているのでランチとしてもおすすめです。

夏の日差しを感じながら、涼やかな海の世界を楽しめる大人かわいいデザートビュッフェをお楽しみください。

■莓風味の泡とサクサクメレンゲのマーメイド尾びれがキュートなライブデザートもお好きなら



海でマーメイドが泳ぐ様子を表現したロマンティックな「マーメイドの莓バブルクレープ 塩ミルクアイス添え」をライブステーションでご用意。クレープの上には、マーメイドの尾びれ形のサクサクメレンゲや海色のホイップクリーム、甘じょっぱい塩ミルクアイスクリームをのせました。仕上げに莓風味の泡をかけて提供いたします。ライブステーションのデザートもお好きなら召し上がっていただけます。

■テーマに合わせた魚介系メニューも登場！セイボリーは約 15 種類と充実したラインナップでランチにもおすすめ



シーフードをふんだんに使用したトマトソースの「ショートパスタ ペスカトーレ(写真中段右)」や、白身魚のそぼろとコンソメのジュレが洋風茶碗蒸しの優しい味わいに溶け込んだ「冷製白身魚のロワイヤル コンソメジュレ添え(写真中段左)」、枝豆とヤングコーンを和風だしに 1 日漬け込んで酢飯と合わせた「オーシャンキングと大葉のちらし寿司(写真上段)」など、テーマに合わせた魚介系のメニューを一部ご用意。「ニラ照りパワーチキン(写真下段)」は、夏バテ防止におすすめのニラとニンニクを効かせたパンチのあるソースでチキンを 1 日マリネし、オーブンで焼き上げました。

サマーデザートビュッフェ「Sea Bubbles(シーバブルズ)」概要

- 名称: サマーデザートビュッフェ「Sea Bubbles(シーバブルズ)」
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 6 月 18 日(土)～8 月 28 日(日)
※土日祝日限定で営業
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-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。

サマーデザートビュッフェ「Sea Bubbles(シーバブルズ)」メニュー(一部)



「マーメイドの白桃ショートケーキ(写真左)」

マーメイドの鱗をイメージしたチョコレートのをせたショートケーキです。ふんわりとしたスポンジ生地にカスタードクリームと生クリームの 2 種類のクリームを塗り、上品な甘さの白桃をサンドしました。

「ニシキアナゴのオレンジ&ミルクプリン(写真右下)」

海底からひょっこりと顔を出しているオレンジと白の縞模様が特徴的なニシキアナゴをイメージしたプリンです。オレンジとミルクのプリンを交互に重ね、酸味と甘味のバランスにこだわりました。



「ラズベリーバブルのカシスクリームダンジュロールケーキ(写真左下)」

たっぷりと空気を含ませた白いふわふわのスポンジで、カシス味のクリームダンジュを巻きました。フロマージュブランとサワークリームを入れたクリームダンジュは、なめらかな舌触りであっさりとした味わいです。外側の生クリームのグラデーションは、海に差し込む光を、仕上げにのせたラズベリー味の泡は、その先に続く恋愛スポットエリアへの道を表現しました。

「クラゲのパチパチレモンムース(写真中央)」

さっぱりとしたレモンムースにパチパチ弾けるキャンディを加えました。ふわっ、パチッという食感が楽しいデザートです。中のムースはブルーキュラソーで色付けし、カットした時の断面の美しさにこだわりました。クラゲをイメージした形と触手のような模様にもご注目ください。

「キャラメルと塩バニラ 渚のパンナコッタ(写真右)」

波をイメージして絞った生クリームと貝殻形のメレンゲを飾ったパンナコッタです。甘いバニラの香りと、ほんのり塩味の効いた塩バニラパンナコッタに、コーンフレークとアーモンドキャラメルクリスプをのせて、サクサク食感とほろ苦さを加えました。



「ヤシの木のココナッツメレンゲポップ(写真左)」

海に浮かぶ南の島に茂るヤシの木をデザインしたココナッツ味のメレンゲクッキーです。ヤシの実に見立てたのは、シリアルのようなサクサクとした食感のパールクラッカンです。

「ごろっとマンゴーのシーサイドココナッツムース(写真中央)」

波と砂浜を思い浮かべて水色のクリームやココナッツファインを配した口当たりなめらかなココナッツムースです。白いムースに映えるよう、中には果肉たっぷりのマンゴーのコンポートを入れ、目にも鮮やかな美しい一品に仕上げました。

「サメのモチモチプレーンマフィン(写真右上)」

海を漂う浮き輪と、波の合間に見えるサメの背びれをイメージしたマフィンです。生地に卵黄は使用せず、卵白のみで焼き上げているので、軽い口当たりとモチモチとした食感をご堪能いただけます。



「トロピカルフルーツのチョコナッツサンセット(写真左)」

チョコレートクリームとアーモンドペーストを合わせた深みのあるクリームに、ほんのり塩味がきいたクッキー、マンゴーピューレとパッションフルーツの種でマリネした、程よく酸味のあるバナナをのせました。黄昏に染まるサンセットビーチをイメージして、仕上げにヤシの木のシルエット形チョコレートを飾りました。

「シロイルカのハッピーバブルドーナツ(写真中央)」

見ると幸せが訪れると言われることもある、シロイルカが口から吹き出すリング状の泡をドーナツで表現しました。プレーンとココアの2種類のドーナツをホワイトチョコレートでコーティングし、銀シュガーで煌びやかな海の輝きを添えました。

「サマーフルーツのエキゾチックヨーグルトパルフェ(写真右)」

グラスに、マンゴーとパッションフルーツのソース、ギリシャヨーグルト、パイナップルとライムのマリネを重ねた爽やかなパルフェです。スプーンで下からすくい、甘酸っぱいソースとさっぱりとした果実をヨーグルトに合わせてお召し上がりください。



「恋のキューピッド ハートのラズベリームース(写真中央)」

ラズベリーの果肉をラズベリームースで包み、ラズベリージャムを塗ったスポンジの上にのせました。甘酸っぱいラズベリーを存分に味わっていただけるムースです。可愛いハート形は、意中の人の心を射抜く瞬間をイメージしています。

「幸運を呼ぶ ウミガメのメロンムース(写真左)」

甲羅にのせたハートが、運気を上げてくれそうなウミガメをモチーフにしたデザートです。カメの甲羅を表現したメロンムースを口に入れた瞬間、ムースの中に忍ばせたメロンジュレがじゅわっと口いっぱいに広がります。底のクッキーと一緒に食べていただくと、メロンパンのような風味をお楽しみいただけます。

「ドキドキ恋占い!?ハートのフロマージュムース(写真右)」

ハート形のなめらかなフロマージュムースです。シェフの遊び心で一部のムースに、甘酸っぱい恋をイメージした苺のコンポートが入っています。真っ赤な苺のコンポート入りのムースが当たるかどうかは当日の運次第!?恋占いのように楽しみながらお召し上がりください。



「ピンクの貝殻 ココナッツトゥンカロン(写真左)」

ピンク色が可愛い貝殻形マカロンに、塩ココナッツのバタークリームを絞り、夏らしい味わいに仕上げました。真珠のようなピンクのアラザンがキラッと輝くミニトゥンカロンです。

「オーシャンゼリー & 桃とマンゴーの杏仁豆腐(写真右)」

杏仁豆腐とブルーシロップゼリーの2層仕立てのグラスデザートです。海に日が差し込む光芒(こうぼう)から着想を得て、ブルーシロップゼリーに星形のナタデココを入れました。杏仁豆腐には桃とマンゴーをのせて彩りを添えました。

■恋に気づいてほしいという人魚の想いをのせた、パッションフルーツソーダ味の夏季限定ドリンク



「Mermaid Pop 夢見る人魚～この恋に気づいて～」

夢見る人魚の恋心をイメージした甘酸っぱいドリンクです。泡をイメージしたゼリーや、人魚の尾びれ形のチョコレートなどをのせたブルーのパッションフルーツソーダは、海の泡のように弾ける爽やかな味わいです。仕上げに飾った“この恋に気づいてほしい”という花言葉をもつナリナアが、人魚の密やかな恋心にぴったりです。

Sea Bubbles(シーバブルズ)開催期間限定、追加料金にてご注文いただけます。
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(<https://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/