

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、ハロウィーンデザートビュッフェ ワンちゃんが主役の「ワンナイトサーカス」を9月3日(土)から開催 ～秋の味覚、栗たっぷりの“ワン”ブランケーキなど約35種類のメニューを提供～



【2022年8月3日(水)】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2022年9月3日(土)より11月6日(日)までの期間、ロビーラウンジ「lounge O(ラウンジ・オー)」において、ハロウィーンデザートビュッフェ「One Night Circus(ワンナイトサーカス)」を土日祝日限定で開催します。

毎年ハロウィーンになると、ワンちゃんたちが密かに開催する一夜限りの「“ワン”ナイトサーカス」をテーマにしたデザートビュッフェです。ビュッフェ台は、サーカス本番に向けて練習する犬たちのエリア、開演前の衣装部屋を表現した準備エリア、華やかなサーカス本番のメインエリアに分かれ、それぞれのビュッフェ台はエリアのコンセプトに合わせて賑やかにデコレーションされます。

「ワンちゃんがジャグリングをするなら、大好きな骨を使うのではないか」というシェフの遊び心から生まれた、骨をモチーフにしたレモンマカロンや、パステルカラーのサーカステントをイメージした洋梨と黄桃のサーカスショートケーキ、ワンちゃんの毛並みを濃厚な栗のクリームで表現したモンブランなど、ヒルトン東京ベイでしか味わうことのできないデザートが約20種類並びます。巨峰を忍ばせたムースや白桃のタルトなど、フルーツを使用した瑞々しいスイーツもお好きなだけご堪能ください。

セイボリー(軽食)には、サーカスを見ながら食べるのにぴったりなハロウィーン風ホットドッグや、フルーツグラノーラの食感が楽しいかぼちゃときゅうりのサラダ、骨の形をした揚げワンタンをトッピングしたシーザーサラダなど、約15種類を提供します。セイボリーも充実しているので、ランチとしてもおすすめです。

デザートとセイボリー合わせて約35種類のメニューを、ワンちゃんの可愛らしいサーカスの世界観とともににお楽しみください。

■栗が丸ごと一粒入った、柴犬のお面がかわいいオバケのライブデザート

ライブデザートには、「柴犬に変身！オバケのかぼちゃモンブラン キャラメルアイスのせ」をご用意。栗の甘露煮を丸ごと一粒忍ばせたパンプキンカスタードクリームたっぷりのモンブランです。お客様の目の前で冷たいキャラメルアイスクリームを乗せ、全体をもちもち食感の求肥で覆います。仕上げにメレンゲで作った柴犬のお面を乗せてご提供します。オバケが犬に変装し、楽しそうにサーラスに参加している様子を表現した可愛らしいデザートです。



■かぼちゃや紫芋を使用したオリジナルメニュー、サーラスにぴったりなセイボリーが約 15 種類



サーラスを鑑賞するのにぴったりな「ハロウィーン風ホットドッグ」は紫キャベツを使用し、ハロウィーンらしい色合いを加えました。旬のかぼちゃを使用した「かぼちゃときゅうりのサラダ フルーツグラノーラとドライトマト添え」は、フルーツグラノーラの食感やかぼちゃの甘みを楽しめます。その他、甘く煮た油揚げがたっぷり乗った「いなりちらし」や、ワンちゃんが大好きな骨の形の揚げワニタンをトッピングした「ドッグボーンシーザーサラダ」、「紫芋とかぼちゃのクリームグラタン」など、約 15 種類の充実したセイボリーをご用意。秋の味覚やテーマに合ったオリジナルメニューを堪能いただけます。

ハロウィーンデザートビュッフェ「One Night Circus(ワンナイトサーラス)」概要

名称: ハロウィーンデザートビュッフェ「One Night Circus(ワンナイトサーラス)」
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 9 月 3 日(土)~11 月 6 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-halloween>

※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。

ハロウィーンデザートビュッフェ「One Night Circus(ワンナイトサーラス)」メニュー(一部)



「洋梨と黄桃のサーラスショートケーキ メープル風味(写真左)」

サーラスのテント形のショートケーキです。メープルシロップを混ぜた香りのよい生クリームに黄桃と旬の洋梨を加え、ふんわりとした食感のスポンジでサンドしました。チョコペンで描かれた犬の足跡がポイントです。提供は、テント柄に合わせてひし形にカットし、一口サイズでご用意します。

「弾けるピエロのラズベリーロリポップ(写真右下)」

ホワイトチョコレートの中に、甘酸っぱいラズベリーのガナッシュを詰めました。ピエロの弾けるようなアフロヘアを、ストロベリーチョコレートをかけたソルト味のポップコーンで表現。甘じよっぽい味わいとともにをお楽しみいただけます。



「もちもちマシュマロのポップコーンバケットカヌレ(写真左下)」

ほんのり洋酒の香りがするバニラ味のカヌレに、ストロベリーチョコレートを合わせたもちもち食感のマシュマロを飾り、ポップコーンバケットに見立てました。サーカス会場にいるようなワクワクした気分を盛り上げます。

「ホネホネ・ジャグリング・レモンマカロン(写真中央)」

「ワンちゃんがジャグリングをするなら、大好きな骨を使うのではないか」というシェフの遊び心から生まれた骨形のマカロンです。さっぱりとしたレモン風味のマカロンでマシュマロをサンドし、ふわっとした食感に仕上げました。

「ほうじ茶とピスタチオのスターライトプリン(写真右)」

パステルカラーの星形チョコレートが飾られたほうじ茶とピスタチオのプリン。濃厚なほうじ茶の香りに、まろやかなピスタチオの味わいが相まった、まつりとした味わいのプリンです。



「傘回しの焼き芋プリン(写真左)」

味わい深いさつまいものプリンの上に、軽やかな口どけの生クリームを絞りました。グラスを逆さにすると、サーカスの曲芸で使用する傘を開いたようなデザインになります。

「花輪ぐぐりの練習中！ころと洋梨のキャラメルムース(写真中央)」

ワンナイトサーカスの曲芸「花輪ぐぐり」の練習をしている様子をデザインしたムースケーキです。ほろ苦いキャラメルムースと、洋梨の果肉が入った洋梨ムースを合わせ、エディブルフラワーを花輪のように華やかに飾り付けしました。



「練習後のご褒美♪キャラメルとりんごのレアチーズムース(写真左)」

ワンちゃんが練習後に食べるご褒美のムースです。塩気のあるシュトロイゼの上にキャラメルとりんごをたっぷり入れた濃厚な味わいのレアチーズムースです。トップにはサクッとした骨形のチーズクッキーを飾りました。

「居眠りダックスフンドのチョコロール(写真中央)」

サーカス本番に向けた練習中に居眠りをしてしまうおちゃめなダックスフンドのチョコロールケーキです。濃厚なチョコレートクリームを巻いた生地のトップに飾った、ヘーゼルナッツとフランボワーズのパールクラッカンが食感のアクセントです。

「栗の“ワン！”プラン(写真右上)」

ワンちゃんの毛並みを濃厚な栗のアーモンドクリームで描いた可愛らしいモンブランです。中には、ホイップクリーム、渋皮つきの栗を入れた、秋の味覚を感じる一品です。



「ピエロのコスチューム コーヒーゼリー＆ミルクプリン(写真左上)」

ほろ苦いコーヒーゼリーとまつたりとした甘さのミルクプリンを合わせたグラステーゼートです。トップにはピエロの赤鼻をイメージしたサクランボを乗せました。ひし形のコーヒーゼリーで、ピエロのハーリキンチェック柄の衣装を表現しています。

「いたずらオバケのライチムースバタークッキーサンド(写真左下)」

さっぱりとした後味のライチムースを芳醇なバタークッキーでサンドしました。クッキーの上には柔らかいメレンゲを焦がして作ったお化けを乗せ、お化けにイタズラをされる可愛らしいワンちゃんを表現しました。

「柚子とバニラのダルメシアンムースケーキ(写真右下)」

濃厚なバニラムースの中に、フルーティーな柚子のペーストを忍ばせた、さっぱりとした味わいのムースケーキ。黒いダルメシアンの模様は竹炭で描きました。ダルメシアンお気に入りのシルクハットに、お化けがポップコーンを詰めていたずらをしている場面を表現しました。



「バラとアールグレイ香るマスカレードメレンゲ(写真左)」

ティーブランド「ディルマ」の「オリジナル・アールグレイ」の茶葉を使用し、優雅な香りが漂うローズレッドペタルをまとわせた、上品なメレンゲクッキー。マスカレードマスクのように、目元に合わせて写真を撮ると、フォトプロップスとして楽しんでいただけます。

「トランプドレスの白桃ジャスミンタルト(写真中央)」

トランプのマークが入ったストライプのサーファス衣装をイメージしたタルトです。香り豊かなジャスミンクリームをタルトに絞り、白桃を乗せ、ハートやダイヤを模ったチョコレートを飾りました。

「ピエロハットの巨峰ホワイトチョコムース(写真右下)」

ザクザク食感のクランブルクッキーと、滑らかなホワイトチョコムースを合わせました。ムースの上には旬の瑞々しい巨峰と、ピエロの帽子をイメージしたサックリとした食感のメレンゲを乗せました。様々な食感を楽しんでいただける一品です。

■「Pierrot Dalmatian Vanilla Shake(ピエロダルメシアンのクッキーバニラシェイク)」



サーファスを陽気に盛り上げるピエロに扮したダルメシアンがモチーフの、バニラシェイクです。シェイクの中に碎いたココアクッキーを入れ、ダルメシアン柄を表現しました。グラスの底には濃厚なストロベリーソースが入っているので、途中で混ぜてストロベリーシェイクとしてもお楽しみいただけます。

One Night Circus(ワンナイトサーファス)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。newsroom.hilton.com/hhr,

<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,

www.instagram.com/hiltonhotels/