

【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 9月9日(金)から開催
Autumn Afternoon Tea(オータム・アフタヌーンティー)
～りんご、巨峰、栗、かぼちゃなどの秋の味覚を存分にご堪能いただけるティーセット～



【2022年8月5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2022年9月9日(金)より、オータム・アフタヌーンティーセットを販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは、りんご、栗、かぼちゃなどの秋の味覚をお楽しみいただけるスイーツ8種とセイボリー(軽食)6種がラインナップ。

「アーモンドカスタードアップルパイ」は、サクサクの丸いパイに、アーモンドクリームとカスタードを詰めて、りんごのコンポートをのせました。甘く香ばしいアーモンドの香りと、りんごの爽やかな香りが口の中に広がる色鮮やかなスイーツです。「巨峰とグレープフルーツのゼリー」は、果肉入りのグレープフルーツゼリーと1粒分の巨峰を入れた巨峰ゼリーの2層に仕立てました。仕上げにフレッシュな巨峰と、透き通った紫色が美しい飴細工を飾りました。

セイボリーの「かぼちゃのヴルーテ」は、なめらかなソースという意味を持つヴルーテを、ムース状にしました。ポワローネギやベーコンで風味をつけたかぼちゃをピューレにし、チキンコンソメでコクを出しています。下に敷いたパンプキンスパイスのクッキーのサクサクとした食感もお楽しみください。「鴨と秋野菜のクランブル」は、低温調理した柔らかい鴨肉に、カシスリキュールとポートワイン、赤ワインビネガーを煮詰めたほんのり酸味のあるソースをかけました。仕上げにピーツで赤く色付けしたマッシュポテトをのせ、サツマイモ、かぼちゃ、紫芋などの秋野菜のクランブルを振りかけた秋らしい一品です。

店内で楽しめる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「オリジナル・アールグレイ」はもちろん、秋の食材とぴったりな「ブリリアント・ブлекファースト」や「シングルエステート・アッサム」もおすすめです。紅茶の種類をスイーツやセイボリーごとに変えて、自分好みの茶葉を見つけてみてください。

ご自宅や客室などお好みの場所でお楽しみいただけるテイクアウトは、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ます。ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、紅葉を眺めながらのピクニックで召し上がっていただくのもおすすめです。

「Autumn Afternoon Tea(オータム・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9月9日(金)~11月6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-autumn>

※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。

「Autumn Afternoon Tea(オータム・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9月9日(金)~11月6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>

※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。

※テイクアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になる場合がございます。



【「Autumn Afternoon Tea(オータム・アフタヌーンティー)」メニュー】



写真①

「アーモンドカスタードアップルパイ」(写真①左下)

サクサクの丸いパイに、アーモンドクリームとカスタードを詰めました。鮮やかな赤色は、りんごを皮ごとじっくり煮詰めたコンポートです。甘く香ばしいアーモンドの香りと、りんごの爽やかな香りが口の中に広がるアップルパイです。

「ダークチェリーパリブレスト」(写真①中央)

表面をカリッと焼き上げたパリブレストに、濃厚なチョコレートガナッシュと生クリーム、甘酸っぱいダークチェリーのコンポートをサンドしました。トップにもダークチェリーを飾り、存分にチェリーを堪能できる一品です。

「キャラメルポワールムース」(写真①右下)

ほんのりと苦みのある香ばしいキャラメルムースに、優しい甘さの洋ナシのムースをのせました。なめらかなムースに洋ナシのシャキシャキした食感が加わった瑞々しさのある逸品です。



写真②



写真③

「巨峰とグレープフルーツのゼリー」(写真②左)

果肉入りのグレープフルーツゼリーと1粒分の巨峰を入れた巨峰ゼリーの2層に仕立てました。仕上げにフレッシュな巨峰と、透き通った紫色が美しい飴細工を飾りました。巨峰の甘味とグレープフルーツの酸味のバランスが良く、さっぱりした後味です。

「イチジクとほうじ茶クランブルケーキ」(写真②プレート左)

ほうじ茶香るクッキーに、ホワイトチョコレートを合わせたまろやかなほうじ茶ムスをのせました。チョコレートの甘さとほうじ茶の香ばしさが程よく混ざり合い、鼻から抜ける香りが豊かなケーキです。上にのせたイチジクのやわらかな酸味がアクセントになっています。

「かぼちゃと栗のモンブランロールケーキ」(写真②プレート右)

かぼちゃ風味のスポンジで、生クリームと渋皮栗を巻いたロールケーキです。上のクリームは、深みのある味わいのかぼちゃクリームをモンブランのように絞っています。鮮やかなオレンジ色が見た目でも秋を感じるデザートです。

「バイクドトリプルチーズケーキ」(写真②プレート中央)

クリームチーズ、パルメザンパウダーチーズ、シュレッドチーズの3種類のチーズを使用した贅沢なチーズケーキです。下に敷いたバタークッキーの甘さとチーズの酸味、塩味でバランスよく仕上げました。しっとりとした食感をご堪能ください。

「スコーン(プレーン/人参)」(写真③)

中の水分を逃さないよう高温でさっと焼き上げるスコーンは、プレーンスコーンと人参スコーンの2種類をご用意。しっとりとした食感になるよう人参パウダー混ぜて香り高い味わいにしました。さらに人参らしさを感じていただけるよう、人参のグラッセをのせました。コンディメントはクロテッドクリームのほか、ねっとりとした濃厚な味わいの「さつまいもバタークリーム」、イチジクの粒感と赤ワインの香りが上品な「イチジクと赤ワインジャム」をお好みでつけてお召し上がりください。



写真④

「かぼちゃのヴルーテ」(写真④左)

なめらかなソースという意味を持つヴルーテを、ムース状にしました。パワーネギやベーコンで風味をつけたかぼちゃをピューレにし、チキンコンソメでコクを出しています。欧米でよく親しまれているパンプキンスパイスのクッキーのサクサクとした食感もお楽しみください。トップには、竹炭の塩と、華やかな紫芋のチュイールを飾りました。

「ほう葉味噌風味のビーフサンドイッチ」(写真④中央)

スライスビーフとエメンタルチーズ、コク深い味わいのほう葉味噌入りマヨネーズと、きつね色になるまでじっくりとソテーした玉ねぎをサンドイッチにしました。外側に巻いたさっぱりとしたきゅうりの浅漬けと味噌を加えた濃厚なサンドイッチとのマリナーージュをお楽しみください。

「秋ナス“キャビア・ド・オーベルジーヌ”のタルト」(写真④右)

秋ナスをキャビアに見立てて、フランス料理の「キャビア・ド・オーベルジーヌ」のようにペースト状にし、ライ麦のトーストでオープンサンド風に仕上げました。ケッパーを刻んで入れたクリームチーズと黒オリーブ、セミドライトマトの酸味が、ローストして甘みが増したナスとの相性が抜群です。



写真⑤

「ポルチーニ茸のリゾットガレット」(写真⑤プレート左)

ポルチーニ茸、椎茸、マッシュルームをリゾットにして、一口サイズに焼き上げました。リゾットと同じ3種類のきのこニンニクを合わせたピューレを上につじり、きのこの香りと旨味を感じていただけるよう仕上げました。

「鴨と秋野菜のクランブル」(写真⑤プレート右)

低温調理した柔らかい鴨肉に、カシスリキュールとポートワイン、赤ワインビネガーを煮詰めたほんのり酸味のあるソースをかけました。仕上げにビーツで赤く色付けしたマッシュポテトをのせ、サツマイモ、かぼちゃ、紫芋などの秋野菜のクランブルを振りかけた秋らしい一品です。

「蓮根とスモークサーモンのクリームコロッケ」(写真⑤右上)

魚のだし汁で豊かな風味をつけたベシメルソースに蓮根とスモークサーモンを入れ、滑らかなクリームコロッケにしました。クリーミーなコロッケに、スイートチリソースのほんのりピリツとした辛味がよく合います。

【オータム・アフタヌーンティー限定モクテル】



「Autumn Wishes(オータム・ウィッシュ)」

りんごのピューレ、りんごのコンポート、ドライアップルを使用した、爽やかなりんごの香りを存分にご堪能いただけるモクテルです。ジンジャールと合わせて、さっぱりとした味わいに仕上げました。ごろっと入れたコンポートと一緒に楽しみください。トップに飾った星のような形のペンタスの花言葉には、「願い事」や「希望が叶う」という意味があります。まるでゴールドのように煌びやかな黄色のモクテルにぴったりです。オータム・アフタヌーンティー限定、追加オーダーにて提供いたします。料金： 850 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

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/