

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

11月12日(土)から開催 幻想的な銀世界がテーマ
新デザートビュッフェ「ホワイトチャペルクリスマス」
～冬に食べる「ホットかき氷」や氷彫刻のパフォーマンスなど～



【2022年10月4日(火)】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11月12日(土)より12月25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、デザートビュッフェ「White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)」を土日祝日限定で開催します。

美しい氷のチャペルが佇む、幻想的な銀世界を舞台にしたデザートビュッフェです。ビュッフェ台は、ウェディングブーケをイメージした清楚な花々に囲まれた氷のチャペルエリア、しんしんと雪が降り積もるホワイトクリスマスエリア、北欧の雪山にひっそりと建つ山小屋での温かいクリスマスウェディングパーティーを表現したエリアに分かれ、それぞれのコンセプトに合わせたデザートやデコレーションが、ビュッフェ台を華やかに彩ります。

デザートには純白のウェディングドレスをモチーフにした、苺をブルーベリークリームでサンドしたベリーづくしのショートケーキや、白あんのホワイトモンブランクリームを絞ったティアラチーズケーキ、丁寧に煮出したミントがふわっと香るチョコミントのムースケーキなど、約20種類のデザートが並びます。その他、澄んだ夜空をデザインした、あんこと求肥をサンドした新食感のマカロン、雪だるまのマシュマロラスクが乗った濃厚なチャイチヨコレートプリンなど、冬の美しい情景が浮かぶ繊細なケーキから、思わず写真を撮りたくなるほど可愛らしいスイーツまで、シェフこだわりのデザートが揃います。

セイボリー(軽食)には、北欧風のスマートサーモンのサンドイッチや、純白の雪景色をイメージしたチーズソースたっぷりのミートボール、牛すじを6時間煮込んだ濃厚なソースを絡めたショートパスタなど、約15種類を提供します。セイボリーも充実しているので、遅めのランチにもおすすめです。

デザートとセイボリー合わせて約35種類のメニューを、煌びやかな氷のチャペルの世界観ともにお楽しみください。

■高さ約1.4mの迫力ある「チャペル」をデザインした氷彫刻パフォーマンスを開催



ヒルトン東京ベイのデザートビュッフェ初の試みである、氷彫刻のパフォーマンスを「ホワイトチャペルクリスマス」営業日に毎日開催。冬の雪景色の中に佇む美しい氷のチャペルをイメージした、高さ約1.4mの迫力ある氷彫刻を目の前でご覧いただけます。彫刻完成後は、ラウンジ・オー店内に展示予定です。

藤原康二(ふじわらこうじ)シェフ



1994年にヒルトン東京ベイに入社。氷彫刻の制作活動に携わって約20年。「第32回北関東氷彫刻大会」では最優秀の群馬県知事賞を受賞。現在も都内の大会に出場するなど、活躍の場を広げている。藤原の考える氷彫刻の魅力とは「短命であること」。氷彫刻ならではの儂い美しさを、ぜひ目の前で体験していただきたい。

■冬に食べる「ホットかき氷」はライブステーションで、できたてを提供



ライブステーションでは、「煌めくホットかき氷 練乳とベリーのソース」をご用意。トップには雪の結晶の形をしたホワイトチョコレートを飾り、かき氷の周りには銀シューとアラザンを振りかけ、冬に煌めくクリスマスツリーを表現しました。ブルーハワイと練乳味のかき氷の下には、濃厚で温かいベリーソースとサクサクのファインティースが入っています。上のかき氷と軽く混ぜると、かき氷の冷たさとソースの温かさのギャップや食感の変化を楽しんでいただけるデザートです。

■北欧で親まれている「ショットブラール」や「ヘルネケイット」を、ヒルトン東京ベイのシェフオリジナルのレシピで

「北欧風のスマーカーサーモンのサンド」をはじめ、真っ白なチーズソースが雪のような、スウェーデンの家庭料理「ショットブラール(純白のチーズソースのミートボール ブルーベリージャム添え)」や、フィンランドで親しまれている豆のスープ「ヘルネケイット(グリーンピースとベーコンのスープ)」など、北欧で親しまれているメニューをヒルトン東京ベイのシェフオリジナルのレシピでご提供します。その他、表面に散らしたカッテージチーズで雪を表現し、ブロッコリーなどでクリスマスの彩りを取り入れた「雪降るクリスマスちらし寿司」や、約6時間煮込んだソースが濃厚な「牛すじのラグーソースのショートパスタ」など、テーマに合わせたセイボリーを約15種類ご用意しております。



デザートビュッフェ「White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)」概要

名称: デザートビュッフェ「White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge ○(ラウンジ・オー)」

期間: 2022年11月12日(土)~12月25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-christmas>

※氷彫刻のパフォーマンスは、毎日1回開催を予定しておりますが、予告なく変更や中止する場合がございます。

※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。

デザートビュッフェ「White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)」メニュー(一部)

「リングピローのフロマージュプラン ローズの香り(写真左下)」

真っ白なリボンを飾ったリングピローのフロマージュプランのムースケーキです。ムースには華やぐローズの香りを纏わせました。中にはつぶつぶ食感のミックスペリーの果肉入りジュレが入っています。



「オーロラレモンゼリー&ミルクパンナコッタ(写真左上)」

北欧の夜空に広がるオーロラをイメージしたレモンとソーダのゼリーに、ミルクと乳酸菌飲料のミルクパンナコッタを合わせました。さっぱりしたレモン風味のデザートです。

「ウェディングドレスのダブルベリーショートケーキ(写真右下)」

お花のあしらいが可愛らしい純白のウェディングドレスをイメージしました。ふわふわ生地のスポンジで、フレッシュな苺とブルーベリークリームをサンドしました。ダブルベリーの甘酸っぱいショートケーキです。一口サイズで提供します。

「ホワイトモンブランのティアラチーズケーキ(写真右下)」

白あんで作った真っ白なホワイトモンブランクリームを絞った濃厚なベイクドチーズケーキです。甘酸っぱい苺やラズベリーがアクセントになっています。トップにはティアラのチョコレートを乗せ、雪の結晶や降り積もった雪をイメージした砂糖菓子や粉糖で飾りつけました。



「ダイヤモンドダスト・ストロベリーロリポップ(写真右上)」

ストロベリーガナッシュとドライストロベリーを中心に忍ばせたチョコレートロリポップです。オーロラのような美しいグラデーションと、キラキラと煌めくダイヤモンドダストをイメージした銀シュガーがポイントです。

「白銀のショコラテリーヌ(写真左)」

雪山を表現した口どけの良い甘さ控えめの生クリームをたっぷり乗せた、濃厚なショコラテリーヌです。テリーヌは、スイートチョコレートとミルクチョコレートを使用し、滑らかな食感に仕上げました。



「粉雪のレモンシフォンケーキ(写真右)」

レモンの皮までまるごと使用したレモンペーストを混ぜた生地を、ふんわりと焼き上げ、生クリームとフレッシュなレモンでデコレーションしました。提供用のケーキには、レモンジャムを乗せ、レモンの風味をより感じられるよう仕上げました。

「星降る夜のあんこマカロン(写真左)」

星が輝く澄んだ冬空を表現したマカロンです。中にあんこと求肥をサンドし、和ティストに仕上げました。もちもちとした求肥で新食感のマカロンを楽しんでいただけます。



「雪だるまのキャラメルポワールショーケース(写真中央)」

可愛らしいニットのケープを纏った雪だるまのショーケースです。雪だるまの顔部分のチョコレートの中には洋梨のクリームを絞り、下のシュー生地の中にはキャラメルクリームを詰めました。合わせて食べると「キャラメルポワール」を味わっていただけます。

「スノークリスタルショコミントムース(写真右)」

丁寧にミントの葉を煮出したミルクをムースにしました。ムースの中には刻んだダークチョコレートが入っています。ホワイトチョコレートで作った雪の結晶をトップに飾った、ミントがふんわり香るデザートです。

「クリスマスオーナメントの柚子ムース(写真左下)」

クリスマスツリーに飾りたくなるような可愛らしい柚子のオーナメントムースです。ムースをクッキーに乗せ、紐の部分をチョコレートでデザインしました。ムースの中には柚子のピールが入っており、食感も楽しんでいただけます。



「ウェディングブーケのマスカルポーネ＆カシスムース(写真左上)」

ホワイトクリスマスの夜に咲く花のウェディングブーケをイメージしました。マスカルポーネクリームとカシスジュレ、カシスムースを重ねた甘酸っぱくさっぱりとした後味です。花束のような見た目が可愛らしいデザートです。

「苺とピスタチオのクリスマスリース・パリブレスト(写真右)」

クリスマスリースをデザインしたサクサクのパリブレストです。フレッシュな甘酸っぱい苺にまろやか味わいのピスタチオクリームを合わせました。赤と緑のクリスマスカラーが可愛らしい一品です。

「幸せを願う天使の紅茶クッキー(写真左下)」

ティーブランド「ディルマ」の「オリジナル・アールグレイ」の茶葉を混ぜ込んだ生地を、香ばしく焼き上げたクッキーです。クッキーの真ん中にはステンドグラスのように透き通るキャンディで、2人の幸せを願い、祝福をしてくれる天使を模っています。



「スノーマンの贅沢チャイ＆ショコレートプリン(写真左上)」

あたたかい山小屋の中で楽しむチャイティーを贅沢なプリンに仕上げました。チャイとホワイトチョコレートを合わせたプリンの上に、たっぷり生クリームを絞り、雪だるまのマシュマロラスクを乗せました。チャイのスパイスの香りと、ショコレートやマシュマロラスクの甘さが相まった一品です。

「サンタさんのバナナブレッドハウス(写真右下)」

カカオが香るバナナブレッドをおうち形にカットし、モンブランクリームを絞って、サンタさんのおうちを作りました。モンブランクリームに粉糖をふりかけ、雪が降り積もっている様子を表現しました。バナナブレッドは、ホテル内テイクアウトデリショップ「フレッシュ・コレクション」で販売しています。

■スペシャルドリンク「Polar Night Apple Frozen Drink(ポーラーナイト・アップル・フローズン)」



極夜に現れた幻想的なオーロラをイメージした、濃厚なりんごソースを使用したフローズンドリンクです。鮮やかな紫色のグラデーションの部分を、バタフライピーで表現しました。フローズンの上には、りんごのお花の香りがするゼリーと透き通る飴細工を飾りました。シャリシャリのりんごフローズンや、ぷるぷるのゼリー、パリパリの飴細工など、様々な食感を楽しんでいただけます。White Chapel Christmas(ホワイトチャペルクリスマス)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。

■光と自然に包まれたピュアホワイトの世界で叶えるウェディング

ヒルトン東京ベイの本館と繋がる邸宅型ウェディング施設「PrimaLuce(プリマルーチエ)」には、光と自然に包まれた独立型のチャペルがございます。理想の結婚式が叶うスペシャルウェディングプランをご用意しております。おふたりの想いに寄り添って、おふたりらしいウェディングを一緒に創り上げます。



ヒルトン東京ベイウェディングプラン一覧

<https://www.hiltonwedding.jp/tokyobay/plan/>

###

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/