

【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 11月7日(月)から開催
Winter Afternoon Tea(winter Afternoon Tea)
~冬の森や雪の結晶をイメージしたスイーツや旬野菜を加えたセイボリーが登場~**



【2022年10月14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 総支配人マーカス・コッシュ)は2022年11月7日(月)より、winter Afternoon Teaセットを販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは、苺、みかん、柚子、蓮根などの旬の食材を活かしたメニューをご堪能いただけます。営業時間内であれば時間制限がなく、8種類のスイーツ、6種類のセイボリー(軽食)をお楽しみいただきながら、フリーフローの紅茶・コーヒーとともにごゆっくりとお寛ぎいただけます。

冬の森をイメージしたツリー形の抹茶のオペラや、雪の結晶をデザインした濃厚なピスタチオムース、ふわっと雪が積もったような香ばしい苺のミルフィーユなどの繊細なスイーツが、冬の訪れを感じさせます。開催期間ごとにフレーバーが変わるペストリーシェフ自慢のスコーンとジャムは、香辛料や様々なフルーツの香りが豊かなグリューワインティースコーンと、程よい上品な苦みを味わえる徳島県産の木頭柚子のジャムをご用意いたします。

セイボリーには、旬の芽キャベツをカレー風味でほんのりスパイシーに仕上げたグラタンや、シャキシャキとした加賀蓮根を合わせたなめらかな牛蒡のムースなど、バリエーション豊かなシェフこだわりのメニューをお召し上がりいただけます。

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。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、贈答用としてもおすすめです。

「Winter Afternoon Tea(ウィンタ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11月7日(月)~12月27日(火)
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-winter>
※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。

「Winter Afternoon Tea(ウィンタ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11月7日(月)~12月27日(火)
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ことございます。
※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ことがあります。



【「Winter Afternoon Tea(ウィンターアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①

「苺のミルフィーユ」(写真①左)

こんがりとキャラメリゼしてサクサクとした食感に焼き上げた三角形のパイに、濃厚なカスタードと甘酸っぱい苺をサンドしました。上から絞った生クリームがふわっと積もった雪のような、甘くて香ばしいミルフィーユです。

「抹茶のホワイトツリーオペラ」(写真①中央)

抹茶のスponジに抹茶クリームとチョコレートクリームをサンドした7層のオペラです。雪をイメージした粉糖をかけ、パリパリのホワイトチョコレートを飾りました。横に倒したプレゼンテーションは冬の森をイメージしています。

「雪の結晶のピスタチオムース」(写真①右)

雪の結晶をデザインしたまろやかで上品な味わいのピスタチオムースをバターの香り豊かなクッキーにのせました。トップにもホワイトチョコレートで作った雪の結晶をのせた、美しい冬の情景を想像させるムースです。



写真②



写真③

「キウイとライムのレアチーズケーキ」(写真②プレート左)

シェフが厳選した2種類のクリームチーズとレモン、ライムのジュースを合わせたレアチーズケーキに、スライスしたフレッシュのキウイをのせました。底のアーモンド生地の上にレモンクリームを塗り、側面にはキラッと輝く銀シュガーを振りかけたホワイトチョコレートを飾りました。チーズと柑橘の程よい酸味の中に、アーモンドとホワイトチョコレートの甘味と旨味、キウイのさっぱりとした瑞々しさが加わったデザートです。

「ラズベリーガナッシュとショコラのサンドケーキ」(写真②プレート中央)

しっとりとしたクラシックショコラを、ルビーチョコレートとラズベリーピューレを混ぜたガナッシュで包みました。アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ入りチョコレートでコーティングした、チョコレート好きにはたまらないケーキです。

「カシスモンブランクッキー」(写真②プレート右)

ダークとミルクの2種類のチョコレートとカシスのピューレを合わせたガナッシュと、モンブランクリームを絞ったクッキークリームです。ほんのり甘いクリームに、やさしい甘さの栗の甘露煮や、甘酸っぱいフレッシュなカシスが加わり、深みのある味わいが口の中いっぱいに広がります。

「みかんとフロマージュプランのムース」(写真②右)

フロマージュプランムースとみかんゼリーを層にした色鮮やかなグラスデザートです。層の上にはみかんの果肉をのせてジュースを加えました。球体部分はみかんを表現したフロマージュプランムースです。円形のチョコレートと一緒に崩してお召し上がりください。

「スコーン(プレーン/グリューワインティー)」(写真③)

外はサクッと中はしっとりとしたスコーンは、プレーンとグリューワインティーの2種類をご用意しました。寒い季節の定番ドリンクとしてヨーロッパで親しまれているグリューワインのような、芳醇な香りの紅茶を練りこんで焼き上げました。コンディメントはクロテッドクリームのほか、徳島県産の木頭柚子ペーストを使ってじっくりと炊き上げた、程よい苦みが後を引く「木頭柚子のジャム」、北海道クリームチーズと生クリームの中にミックスフルーツの砂糖漬けを合わせたミルキーな味わいの「ミックスフルーツのチーズクリーム」からお好みでお楽しみください。



写真④

「フルーティなゼリーとイエロービーツのムース 抹茶クッキー」(写真④左)

人参やセロリなどの野菜と一緒にローストしたイエロービーツをなめらかなムースにしました。黄色いムースの上には、北欧で親しまれているホットドリンク「グロッギ」をイメージして、シナモン、リンゴなどで香り付けた赤ワインビネガーと、ぶどうジュースを合わせた透き通ったゼリーをのせました。抹茶とオニオン、ブラックペッパーを混ぜたクッキーと一緒に召し上がっていただくと、野菜の甘味に程よい塩味が加わります。

「加賀蓮根の金平と牛蒡のムースリーヌ」(写真④右)

シャキシャキとした歯ごたえの加賀蓮根をバターやローズマリーと合わせた金平仕立ての料理です。旬の蓮根のシャキシャキとした食感と、同じく旬を迎えるなめらかな牛蒡のムースリーヌの自然豊かな香りが冬の訪れを感じさせてくれます。

「芽キャベツのスペイシーグラタン」(写真④中央)

ボイルして甘みを出した芽キャベツ、ソテーしたホタテ貝とニヨッキをカレー風味のヴァンブランソースをかけて、グラタン仕立てにしました。ほんのりと香るスペイシーさが、少しずつ肌寒くなってくるこの季節におすすめの一品です。



写真⑤

「牛肉の和風タルタル仕立て」(写真⑤左)

オーストラリア産の牛ヒレ肉を、素材ならではの味を引き出す上品なあご出汁でマリネし、じっくりと低温で調理しました。肉々しさを感じながらも深みとコクのある味わいをご堪能いただけます。透明醤油のジュレ、ゆず大根の和風ティストと黒オリーブ、エシャロットの洋風ティストを合わせた和洋折衷な一品です。

「春巻き仕立てのポークリエット オレンジ風味」(写真⑤中央)

パリパリの春巻きの中に、脂肪分の少ない豚の肩肉を、オレンジや玉ねぎ、人参などの野菜とじっくり煮込んで作った旨味たっぷりのリエットを入れました。揚げたての温かいうちに、オレンジの皮やピンクペッパーをのせたさわやかなヨーグルトソースについてお召し上がりください。

「小松菜とほうれん草のツナメルトサンドイッチ」(写真⑤右)

ほうれん草と小松菜を、じっくり火入れをしたにんにくや玉ねぎとソテーし、ツナのオイル煮やブリーチーズ、チェリートマトと一緒にバゲットに挟んでサンドイッチにしました。タスマニアンマスターのプチプチとした食感と、程よい酸味が全体を引き締め、野菜やツナの旨味やチーズの濃厚な味を引き立てます。

【ウインターフタヌーンティー限定モクテル】



「Cadeaux d'Hiver(カドー ディヴェール)～冬の贈り物～」

山形県産ラ・フランスのジュースを使用した上品でとろけるような味わいを楽しめるモクテルです。透明感のある青りんごシロップに、ラ・フランスジュースとソーダを合わせました。グラスの縁に添えたラ・フランスには、ちらちらと舞う雪をイメージした銀シュガーをかけています。ウインター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、12月23日(金)～25日(日)の期間を除くウインターフタヌーンティーの期間中、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/