

【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・鈴木・川門
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ 12 月 28 日(水)から開催
チアシードや苺マカロンを使ったスイーツなどを楽しめる
Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)
～2023 年 1 月 5 日と毎月 15 日は苺の日！ 苺の形に焼き上げたスコーンが登場～



【2022 年 12 月 13 日(火)】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 12 月 28 日(水)より、ストロベリーアフタヌーンティーセットを販売いたします。

ストロベリーアフタヌーンティー第一弾は旬のストロベリーをメインに、色鮮やかで華やかな 8 種類のスイーツと 6 種類のセイボリー(軽食)をご堪能いただけます。第二弾では「ストロベリー × チョコレート」、第三弾では「ストロベリー × 桜」のテーマにてアフタヌーンティーを展開いたします。また、ヒルトン東京ベイのアフタヌーンティーは営業時間内であれば時間制限がなく、料理をお楽しみいただきながら、フリーフローの紅茶・コーヒーとともに優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

スイーツには、苺ゼリーとチアシードヨーグルトを 2 層仕立てにして、苺クリームをたっぷり絞ったマカロンと苺をまるごと 1 粒のせたガラスデザートや、ほろ苦いキャラメルカスタードクリームを入れたサクサクのパイに甘酸っぱいスライスの苺をのせたカスタードパイなどのストロベリースイーツがラインナップ。セイボリーには、ジェノベーゼ仕立ての春菊ソースの香りが食欲をかき立てる一口サイズの真鱈のクロケットや、しっとりとした仕上げた鶏肉とパリッとした赤大根のピクルスを 2 層に組み合わせた一品など、季節を楽しむメニューもお召し上がりいただけます。

開催期間ごとにフレーバーが変わるパストリーシェフ自慢のスコーンは、栄養豊富でザクザクとした食感がアクセントのストロベリーオートミールスコーンをご用意いたします。コンディメントには、苺とリンゴの果肉がたっぷりのストロベリー & アップルジャムと、スーパーフードとして知られているマキベリーパウダーを使用したマキベリーヨーグルトクリームを提供いたします。

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 種類のセレクトからお選びいただけます。定番の「ブリリアント・ブレイクファースト」や「オリジナル・アールグレイ」のほか、「マンゴー & ストロベリー」や「ローズヒップ & ハイビスカス」などのフレーバーティーやハーブティーをお楽しみいただけます。紅茶の種類をスイーツやセイボリーごとに变えて、料理とぴったりの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。また、ストロベリー & アップルジャムは、ロビー階 テイクアウトデリ「フレッシュ・コネクション」にて販売いたします。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。

■「苺の日」にちなんで、苺形に焼き上げたスコーンが登場



ストロベリーアフタヌーンティー提供期間中の2023年1月5日(木)と毎月15日は「苺の日」にちなんで、苺形に焼き上げたスコーンが登場します。期間限定フレーバーのスコーンが苺形になり、見ても楽しい苺の日のアフタヌーンティーをご堪能ください。2023年1月5日(木)と1月15日(日)は、ストロベリーオートミールスコーン(写真左下)を苺形で提供いたします。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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 パーラウンジ「silva(シルバ)」
期間: 第一弾 2022年12月28日(水)～2023年1月31日(火)
第二弾 2023年2月1日(水)～3月14日(火)
第三弾 2023年3月15日(水)～4月26日(水)
提供時間: 11:00～17:00
料金: 5,200 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-strawberry>
※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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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 パーラウンジ「silva(シルバ)」
販売期間: 2022年12月28日(水)～2023年1月31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。
※2023年2月1日(水)以降は、イートインの提供内容に合わせて、テイクアウトメニュー内容が変更になります。



「Strawberry & Apple Jam(ストロベリー&アップルジャム)」 概要

販売場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階 テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」
期間: 2022年12月28日(水)～2023年4月26日(水)
時間: 11:00～22:00
料金: 1,750 円
※税金が含まれています。
ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※ご予約はお受取日の4日前までお願いいたします
※店頭販売分は数に限りがございます。
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>
※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。
※写真はイメージです。



【「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②

「苺ゼリーとチアシードヨーグルトのトライフル マカロンをのせて」(写真①左)

角切りの苺を入れたゼリーと、プチプチ食感がアクセントのチアシードヨーグルトを 2 層仕立てにしました。トゥンカロンのようにたっぷりクリームを絞った苺のマカロンの上に、苺をまるごと 1 粒のせた贅沢なグラスデザートです。

「苺のキャラメルカスタードパイ」(写真①中央)

2 枚重ねにしたサクサクのパイに、ほろ苦いキャラメルカスタードクリームをたっぷり絞りました。スライスした苺の甘酸っぱい味わいがアクセントになっているカスタードパイです。

「苺のエクレア」(写真①右)

濃厚な味わいのカスタードクリームを詰めたエクレアです。エクレアの上にホワイトチョコレートをのせ、生クリームと丸くスライスした苺を飾り付けました。しっとりとしたエクレアに加わるチョコレートのパリッとした食感をお楽しみください。

「柚子ガナッシュとストロベリームースのタルト」(写真②白いプレート左)

柚子とホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ入りのタルトに、ホワイトチョコレートのグラサージュをかけたピンク色のストロベリームースをのせました。バターの甘味を感じるタルトに、ガナッシュやムースの甘酸っぱさや苺の瑞々しさが混ざり合う瞬間がクセになる一品です。

「ブラリネショコラ & 苺とリコッタチーズクリームコーン」(写真②白いプレート中央)

ヴァローナ社のジヴアラ・ラクテを使用したチョコレートガナッシュと、アーモンドをキャラメリゼしたブラリネチョコレートを 2 層にしたショコラです。苺ピューレを混ぜたりコッタチーズクリーム入りのストロベリーコーンにフリーズドライの苺をかけて、ショコラの上に立てています。赤いバラが華やかなミニコーンです。

「苺と北海道ジャージーミルクのロールケーキ」(写真②白いプレート右)

稀少なジャージー種の牛乳から作った生クリームをふわふわの生地で包んだロールケーキです。苺の酸味と濃厚でコク深いジャージークリームをバランス良く仕上げました。

「苺とピスタチオのムース」(写真②ピンクのプレート)

サクサクのクッキーの上に、なめらかな口溶けのピスタチオムースをのせました。苺クリームをモンブランのように絞り、苺を飾りました。甘味とコクが強い香ばしいピスタチオムースと、さっぱりとした苺の味わいをご堪能ください。



写真③

「スコーン(プレーン/ストロベリーオートミール)」(写真③)

外はサクッと中はしっとりとしたスコーンは、プレーンとストロベリーオートミールの 2 種類をご用意しました。期間限定の「ストロベリーオートミール」は、ふんわりと苺が香るパウダーと、栄養豊富でザクザクとした食感のオートミールを練り合わせて焼き上げました。コンディメントはクロテッドクリームのほか、国産の苺とリンゴのコンポートと一緒に炊き上げた心地よい酸味とたっぷりの果肉が特徴の「ストロベリー & アップルジャム」、ギリシャヨーグルトとポリフェノールたっぷりのマキベリーパウダーを合わせたさっぱりとした味わいの「マキベリーヨーグルトクリーム」からお好みでお楽しみください。



写真④



写真⑤

「苺とトマトのブルスケッタ」(写真④左)

サクサクに焼いたラスク風のガーリックトーストに、ベリーの風味を付けたクリームチーズと苺、トマトサルサをのせたブルスケッタです。細切りにした塩気のあるチョリソーがアクセントになっています。添えてあるミントの香りとともに楽しみください。

「真鱈のクロケット 春菊のピューレとともに」(写真④右上)

旬を迎える真鱈を一口サイズのクロケットにし、シャルドネドレッシングと和えたさっぱりとした葉野菜を添えました。ジェノベーゼ仕立ての春菊ソースの香りが食欲をかき立てるクロケットです。

「鶏のリエットと赤大根ピクルス ガトー仕立て」(写真④右下)

鶏肉を香味野菜と白ワインでマリネして、じっくりと煮込みました。加熱後、リエット状にしてプレスし、パリッとした赤大根をのせて、2 層のガトー仕立てにしています。旬の赤大根のさわやかさが鶏のまろやかさを引き立てます。

「ズワイガニとカリフラワーパナコッタ」(写真⑤左下)

玉ねぎと長ネギで風味付けをしたカリフラワーをピューレにし、生クリームなどで合わせたパナコッタに、魚の出汁を使ったゼリーを重ねました。ズワイガニのほぐし身をのせた旬の味わいを楽しめるセイボリーです。下に敷いたパルメザンチーズと黒コショウのクッキーが味の深みを加えます。

「柚子胡椒香る 2 色のスライダーバーガー」(写真⑤中央上)

国産牛のミンチを香ばしく焼き上げ、レタスとトマトとともに、ほうれん草とピーツの 2 色の鮮やかなバンズでサンドしました。ピリッと香り高い柚子胡椒を加えた特製のタルタルソースが、デザートの間際にぴったりなスライダーバーガーです。

「スモークサーモンのルーラードとベリーサラダ」(写真⑤右下)

スモークサーモンやヨーグルト、クリームチーズと一緒に混ぜてムース状にしたものをスモークサーモンで巻きました。上には苺とラズベリー、ブルーベリーをのせています。フランボワーズビネガーや苺のピューレなどを合わせた程よい酸味が特徴のドレッシングをかけてお召し上がりください。

【Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)限定モクテル】



「Sweet Roses(スウィート・ローズズ)」

真っ赤な苺にぴったりな鮮やかなバラと、香り豊かなハーブ園をイメージしたモクテルです。ベースには、バラやハーブの香りを感じられるノンアルコールのジンを使用しています。ジンとフレッシュストロベリー、ローズシロップを合わせたスムージーをグラスに注ぎ、最後にトニックウォーターで仕上げました。甘酸っぱく爽やかな風味をお楽しみいただけます。ストロベリー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、2022 年 12 月 31 日(土)、2023 年 1 月 1 日(日)～1 月 3 日(火)を除くストロベリーア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 600 軒以上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。stories.hilton.com/hhr, <https://newsroom.hilton.com/hhr>,
<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,
www.instagram.com/hiltonhotels/