

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・鈴木・川門

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

2023年1月7日(土)から開催 焼き立てのフレンチトーストをライブステーションで提供 デザートビュッフェ「ギンガムチェックなストロベリーピクニック」

～苺たっぷりの麦わら帽子ショートケーキや、パフェスタイルの苺ミルフィーユなど約35種類のメニュー～



【2022年12月15日(木)】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2023年1月7日(土)から4月16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「Strawberry Picnic in Checked Garden(ギンガムチェックなストロベリーピクニック)」を土日祝日限定で開催します。

自然豊かなヨーロッパの田舎町を舞台としたストロベリーデザートビュッフェです。田舎町に佇むお家のお庭に住んでいるアヒルやひよこなどの可愛らしい動物たちに、ピクニックの招待状が届き、皆でピクニックを楽しむ様子をデザートや装飾で表現しました。

ビュッフェ台は赤・黄・青のギンガムチェックを基調としたカントリー感あふれるお庭や苺畠、ピクニックをモチーフにした装飾で華やかに彩られます。

デザートには、麦わら帽子をデザインした苺たっぷりのショートケーキや、原っぱのような緑色の抹茶クリームやフレッシュな苺をふんだんに飾った抹茶のシフォンケーキ、ピクニックにぴったりなハンバーガーを、あんこやバター、ストロベリージャムで表現したブッセなどが並びます。その他、可愛らしいひよこ形のレモンマカロンや、ギンガムチェック柄のストロベリーガトーショコラなど、味はもちろん、見るだけでわくわくするようなデザートが約20種類揃います。ストロベリーデザートビュッフェを何度も楽しみたい方に向けて、開催期間の前半と後半で入れ替わるデザートを数種類ご用意いたします。セイボリー(軽食)には、ローズマリーが香るローストチキンや、まろやかな味わいの牛蒡サラダの寿司ロール、ツナときゅうりのバケットサンドなど、ピクニックバスケットに詰めたくなるようなメニューを中心に、約15種類を提供します。

最上階までの吹き抜けや約8mの高い窓が開放的で心地よいラウンジ・オーの店内で、デザートとセイボリー合わせて約35種類の豊富なメニューとともに、ピクニック気分をお楽しみください。

■焼き立てのフレンチトーストをライブステーションで提供



ライブステーションでは、「焼き立てフレンチトースト ストロベリーソースと選べるアイスクリーム」を提供。バニラ風味のフランスパンをキャラメリゼし、カリッとした食感と香ばしさを加えました。バニラ・ストロベリー・ラムレーズンの3種類から選べるお好みのアイスクリームに、蝶々の形のホワイトチョコレートを飾ります。ライブステーションならではの、焼き立てのフレンチトーストに、果肉入りの苺ソースを添えて提供いたします。ぜひ温かいうちにお召し上がりください。

■ピクニック気分を味わえるパケットサンドや手巻き寿司など約15種類のセイボリー(軽食)

ツナときゅうり、チーズを合わせたパケットサンドや、まろやかな味わいに仕上げた牛蒡サラダを巻いたシャキシャキ食感が楽しい寿司ロール、ローズマリーとともにオーブンでローストした食欲をそそる香りのローストチキンなど、ピクニックにぴったりなセイボリーをご用意します。その他、レモンドレッシングの酸味でさっぱりとした味わいの野菜たっぷりのカブレーぜや、まろやかなコーンクリームスープなど、約15種類のセイボリーが揃うので、ランチ利用にもおすすめです。



■店内で「おしゃピク」！スペシャルドリンクやフレッシュな苺がついたピクニックセット



おしゃれにピクニックを楽しむ「おしゃピク」を気軽に楽しんでいただけるよう、フレッシュな苺とデキャンタで提供するスペシャルドリンクがついたピクニックセットをご用意しました。スペシャルドリンクの「ピクニックベリージュース」は、ストロベリーとアセロラベースの爽やかな味わいのノンアルコールカクテルです。デキャンタの底に凍らせたはちみつ入りレモンジュースが入っているので、溶ける前と後の変化も味わっていただけます。また、赤・黄・青から色が選べるギンガムチェック柄のメッセージカードに好きな言葉を入れてフォトフレームにご用意いたします。記念日のメッセージを入れたり、好きなアイドルなどのアイテムを用いた「推し活」の撮影にもおすすめです。

料金: 1,980円/1セット

セット内容: 苺(7個)、スペシャルドリンク、籠バスケット、テーブルクロス、ウッドボード、フォトフレーム(オリジナルメッセージ入り)、苺の造花、レースペーパー

※フォトフレームに入れるメッセージの内容は、ご利用日の3日前までにご連絡ください。

※料金には税金・サービス料が含まれています。

デザートビュッフェ「Strawberry Picnic in Checked Garden (ギンガムチェックなストロベリーピクニック)」概要

名称: デザートビュッフェ「Strawberry Picnic in Checked Garden (ギンガムチェックなストロベリーピクニック)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2023年1月7日(土)~4月16日(日)

※土日祝日限定で営業。

時間: 12:00~/12:30~/14:30~/15:00~/4部制・2時間制)

料金: 大人 4,700円 お子様(4~8歳) 1,800円 お子様(9~12歳) 2,600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-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。

デザートビュッフェ「Strawberry Picnic in Checked Garden（ギンガムチェックなストロベリーピクニック）」

メニュー（一部）

「フルーツたっぷりガーデンプラン（写真左上）」

フランスの家庭で親しまれているプランと呼ばれるお菓子に苺やマンゴーなどのフルーツをゴロゴロ飾り、ヒルトン東京ベイのオリジナルスタイルに仕上げました。プリンタルトのようなまろやかな味わいのプランに、フレッシュなフルーツの酸味や瑞々しさが加わった、華やかなデザートです。



「みかん&柚子の風車パンナコッタ（写真左下・右上）」

柚子とミルクのパンナコッタを2層にし、みかんを乗せたグラスデザートです。トップのホワイトチョコレートは、風車のブレードを表現しています。ほろ苦い柚子の味わいとなめらかなパンナコッタの相性が抜群です。

「ふかふかひよこのレモンマカロン（写真右下）」

メレンゲとレモンクリームをサンドしたさっぱりとした味わいのマカロンです。愛らしいひよこのデザインは、思わず写真を撮りたくなる可愛さです。

「ふわっと香るマーガレットメレンゲ（写真左）」

ピクニックをする野原に咲いているマーガレットをイメージしたメレンゲです。メレンゲにはお花の香りをまとわせ、実際にお花を手に取っているような気分を味わっていただけます。フォトプロップスとして記念写真を撮るのもおすすめです。



「苺と抹茶の原っぱシフォンケーキ（写真右）」

ふんだんに飾った苺が鮮やかな抹茶のシフォンケーキです。ふわふわな抹茶風味の生地の周りに、抹茶のクリームを塗りました。食感のアクセントに抹茶クッキーを纏わせた、抹茶を存分に楽しんでいただけるケーキです。

「麦わら帽子のストロベリーショートケーキ（写真上）」

まるで本物の麦わら帽子のようにクリームを編むようにして仕上げたショートケーキです。しっとりと焼き上げた生地に、シェフが厳選した2種類の生クリームをブレンドした甘さ控えめのホイップクリームと、フレッシュな苺をサンドしました。細かな帽子の網目模様にもご注目ください。



「ミツバチのはちみつレモンタルト（写真左下）」

さくさくのタルト生地に、はちみつダムドとレモンクリームを絞りました。その上にはちみつムースを乗せた、優しい味わいのタルトです。タルトを集めて上から見ると、まるでハチの巣のような見た目になります。

「苺とグレープフルーツの白ワインゼリー（写真右下）」

瑞々しい苺とグレープフルーツを入れた、ほんのりレモン風味のぷるぷる白ワインゼリーに、瑞々しい苺とグレープフルーツを合わせた、さっぱりとしたグラスデザートです。ノンアルコールの白ワインを使用しているので、お酒が苦手な方にも楽しんでいただけます。

「ピクニックの招待状 レチーズケーキ（写真右上）」

ベイクドチーズケーキとレアチーズムースを重ねた2層のチーズケーキです。ポストに届いたピクニックの招待状をイメージし、ハートのチョコレートで封をしたデザインに仕上げました。

「ギンガムチェックのストロベリーガトーショコラ(写真左)」

苺とホワイトチョコレートで作ったしっとり濃厚なガトーショコラです。テーマに合わせ、粉糖と苺パウダーで、ギンガムチェックの柄を表現しました。

「苺ヒルバーブのパンドジエンヌ(写真上)」

フランスの伝統菓子のパンドジエンヌに、苺ヒルバーブのジャムをサンドし、ヒルトン東京ベイのオリジナルスタイルにしました。香ばしいアーモンド生地にジャムの酸味を加えたパンドジエンヌをぜひご賞味ください。



「あんバターとストロベリージャムのハンバーガーブッセ(写真下)」

まるでハンバーガーそっくりなブッセです。あんこをハンバーグ、バターをチーズ、抹茶のフィアンティーヌをレタスに、ストロベリージャムをケチャップに見立てました。ふわふわなぶブッセでサンドし、和風な味わいに仕上げました。

「苺とピスタチオのミルフィーユパフェ(写真右)」

碎いたサクサクのパイ生地、苺のコンポート、ピスタチオのカスタークリーム、生クリームを重ねたグラススタイルの苺のミルフィーユです。トップに瑞々しいフレッシュな苺を飾った、特別感のあるデザートです。

■【期間限定メニュー】前半 1月7日(土)～2月26日(日)

「お庭で摘んだミックスベリーの木箱タルト(写真左)」

お庭で摘んだ苺を詰めた木箱に見立てたタルトです。中にはストロベリーガナッシュと苺を詰め、お花のチョコレートを飾りました。苺を存分に味わっていただけるデザートです。



「苺とキャラメルのホワイトチョコムース(写真上)」

滑らかなホワイトチョコレートのムースの中に、サクサク食感のほろ苦いキャラメルを忍ばせました。トップの苺の甘酸っぱさと、ホワイトチョコレートの甘みが相まった一品です。

「パンケーキなストロベリーマカロン(写真右)」

パンケーキのような見た目のマカロンです。ストロベリークリームをサンドし、メープルソースのようにチョコレートをかけ、トップにはバターのようにカットしたチョコレートを乗せました。

■【期間限定メニュー】後半 3月4日(土)～4月16日(日)

「苺狩り♪プリン(写真左上)」

まろやかなストロベリープリンにストロベリーゼリーを忍ばせました。練乳味の生クリームで、さらにミルキーな味わいを加えました。トップに苺を飾り、ココアクッキーで畠を表現しました。苺狩り気分を楽しんでほしいというシェフの想いが込められています。



「リコッタチーズパンケーキサンド(写真下)」

リコッタチーズを生クリームと合わせて、パンケーキでサンドしました。ピンク色のお花のチョコレートと苺を飾り、一口サイズで提供します。リコッタチーズの風味ともちもち食感のパンケーキが相性抜群です。

「雲浮かぶ青空レアチーズケーキ(写真右)」

クリームチーズを空に浮かぶ雲に見立てたレアチーズケーキです。透き通るブルーハワイのゼリーとレアチーズを合わせた、さっぱりとした味わいです。ザクザクしたクランブルが食感のアクセントです。

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。
- ・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()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。stories.hilton.com/hhr, newsroom.hilton.com/hhr,
<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,
www.instagram.com/hiltonhotels/