

【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

**ヒルトン東京ベイ 2023 年 2 月 1 日(水)から開催
黒米やチョコレートなどを使用したスイーツなどの
ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー
～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 26 日(月)】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 2023 年 2 月 1 日(水)より、ストロベリー × チョコレート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二弾は、ストロベリーをメインに、バレンタイン・ホワイトデーシーズンに合わせてチョコレートを使用したスイーツなど 8 種類と、旬の食材を楽しめる 6 種類のセイボリー(軽食)を提供いたします。2023 年 3 月 15 日(水)から開催の第三弾では、「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、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。

第一弾のメニューからスイーツ、セイボリーともに、一部のメニューが入れ替わります。スイーツには、モチモチ食感の黒米入りダークチョコレートガナッシュを詰めたチョコレートタルトや、甘酸っぱい恋をイメージしたハート形のラズベリームースなど、バレンタイン・ホワイトデーシーズンにぴったりのメニューがラインナップ。セイボリーには、花壇のような見た目が可愛い 6 種の彩り野菜を使用したバーニャ・フレイダや、ほうれん草を練り込んだ生地には浅草ベーコンを合わせたシュペッツレなど、季節を感じるメニューを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、ココアの甘い香りにチャイのスパイシーな香りが加わった、チャイとココアの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なストロベリー & アップルジャムと、スーパーフードのカカオニブをトッピングしたヘーゼルナッツチョコレートスプレッドを提供いたします。

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 種類のセレクション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変えて、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。

■毎月15日は「莓の日」！期間限定フレーバーのスコーンが莓形で登場



ストロベリーアフタヌーンティー提供期間中の毎月15日は「莓の日」にちなんで、莓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莓形になり、見ても楽しい莓の日のアフタヌーンティーをご堪能ください。2023年2月15日(水)は、チャイとココアのスコーン(写真中央)を莓形で提供いたします。

「Strawberry × Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレート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/restaurants/lp/afternoontea-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 × Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレート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2月1日(水)～2023年3月14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。

※3月15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日前までをお願いいたします

※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 × Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②

「黒米とチョコレートのラブリータルト」(写真①白いプレート左)

チョコレートタルトの中に、牛乳と生クリームで炊き上げたモチモチ食感の黒米入りダークチョコレートガナッシュを詰めました。苺とブラックベリー、小さな板チョコレートを飾り、彩りと華やかさを表現しました。ひっそりと想いを寄せる気持ちを表現した小さなハート形チョコレートがポイントです。

「ハートのラズベリームース」(写真①白いプレート中央)

ホワイトチョコレートでグラサージュしたさっぱりとしたハート形のラズベリームースを、ココアクッキーの上にのせました。ラズベリームースに野いちごを入れ、恋をイメージした甘酸っぱい味わいに仕上げました。ハート形のムースとチョコレートが可愛い一品です。

「苺と北海道ジャージーミルクのロールケーキ」(写真①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①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。

「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②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②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込みました。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②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。



写真③

「スコーン(プレーン/チャイとココア)」(写真③)

外はサクッと中はしっとりとしたスコーンは、プレーンとチャイとココアの2種類をご用意しました。期間限定の「チャイとココア」は、スコーン生地にココアとシナモン風味のチャイを合わせました。ココアの甘い香りにチャイのスパイシーな香りが加わり、鼻から抜ける奥深さをご堪能いただけます。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」、ヘーゼルナッツペーストとココアを混ぜた濃厚なバターチョコレートクリームに、カカオニブをトッピングした「ヘーゼルナッツチョコレートスプレッド」からお好みでお楽しみください。



写真④



写真⑤

「黒トリュフ香るポテトケーキ」(写真④左)

ニンニクやベーコン、玉ねぎなどを加えたポテトケーキをさっと揚げて、トリュフ風味のマヨネーズと半熟に仕上げたうずらの卵をのせました。半熟卵には、燻製の香りを付けて香ばしさを加えています。トリュフの豊かな香りを楽しみながらお召し上がりください。

「彩り野菜のバーニャ・フレイダ」(写真④中央)

6種類の彩り野菜を使用したバーニャ・フレイダです。ソースは、ニンニクとアンチョビの効いた濃厚なバーニャ・カウダのソースをふわっとした口当たりのエスプーマ仕立てにし、フライドオニオンと合わせました。花壇のような見た目が可愛いセイボリーです。鮮やかなカラフルで新鮮な野菜と、コク深いソースとのマリアージュをお楽しみください。

「浅草ベーコンとほうれん草のシュペッツレ」(写真④右下)

ヨーロッパで広く知られているパスタの一つシュペッツレに、旬を迎える甘みのあるほうれん草を練り込み、ソースがよく絡むよう細切りにしました。モチモチとした柔らかなシュペッツレの食感と程よい弾力の浅草ベーコンとの相性が抜群です。削りたてのパルメザンチーズと黒コショウのアクセントがクセになります。

「ズワイガニとカリフラワーパンナコッタ」(写真⑤左下)

玉ねぎと長ネギで風味付け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ンナコッタに、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 × Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー)限定モクテル】



「L'Amour de la Fraise(ラムール・ドゥ・ラ・フリーズ)」

フレッシュな苺とチョコレートソース、ミルク、マスカルポーネチーズを合わせた飲むチョコレートのような濃厚なモクテルです。オレンジフレーバーのシロップとレモンジュースでほんのりと酸味を加えたミルクフォームは、軽い口当たりに仕上げました。ハートを描いたソースやバラが美しい、今シーズンにぴったりな美しいドリンクです。ストロベリー × チョコレート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、ストロベリー × チョコレート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/