

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

**桜の木のミニチュアデザートや、桜餅のような見た目のローストポークなどを提供
「桜×ストロベリー・アフタヌーンティー」を3月15日(水)より開催
～毎月15日は苺の日！苺の形に焼き上げたスコーンが登場～**



【2023年2月3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2023年3月15日(水)より、ストロベリー×桜アフタヌーンティーセットを販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは、卒業・入学シーズンに合わせた「桜」がテーマの華やかなアフタヌーンティーです。ストロベリーを中心としたスイーツ8種類と旬の食材を楽しめる6種類のセイボリー(軽食)を提供します。営業時間内であれば時間制限がないので、お料理とともにフリーの紅茶やコーヒーを、心ゆくまでお楽しみいただけます。

2022年12月28日(水)から全3回に分け、一部メニューを入れ替えながら開催してきた「ストロベリー・アフタヌーンティー」。第三弾のスイーツには、まるで桜の木のミニチュアのようなミルクチョコレートムースに苺を飾ったグラスデザートや、桜の花びらを閉じ込めた美しいレアチーズケーキ、希少なジャージークリームを使用した苺のロールケーキなど、今シーズンにぴったりのメニューをご用意。セイボリーは、旬のホタルイカや菜の花のコンフィを詰めたローズマリータルトや、桜餅のような見た目が目を引く低温調理したローストポークなどがラインナップします。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は、桜パウダーを練り込んだ生地で焼き上げ、桜の塩漬けをトップに飾った「桜スコーン」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」に加え、香り豊かな「メープルバタークリーム」をご提供します。

フリーの紅茶は、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「ブリアント・ブレックファースト」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。紅茶の種類をお料理ごとに変えて、自分好みの組み合わせを見つけてみてください。

ご自宅や客室などで気軽に楽しめるティーアウトは、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。コンディメントの「ストロベリー＆アップルジャム」は、ティーアウトデリ「フレッシュ・コレクション」にて販売しております。自宅用はもちろん、大切な方への贈答用としてもおすすめです。

■毎月 15 日は「苺の日」！期間限定フレーバーのスコーンが苺形で登場



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「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 3 月 15 日(水)と 4 月 15 日(土)は、桜スコーン(写真右下)を苺形で提供いたします。

「Strawberry × Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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: 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>

※ストロベリーアフタヌーンティー第一弾、第二弾の詳細は上記 URL よりご覧いただけます。

※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。

「Strawberry × Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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: 2023 年 3 月 15 日(水)～4 月 26 日(水)

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ことがあります。

「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 日前までにお願いいたします。

※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 × Sakura Afternoon Tea(ストロベリー × 桜アフタヌーンティー)」メニュー】



「桜咲くミルクチョコレートムース」(写真①左)

フランスのヴァローナ社のバニラの香り高いミルクチョコレート「ジヴァラ・ラクテ」で作ったムースの下に、ザクザク食感のココアクランブルを忍ばせました。満開の桜を表現したピンク色の綿あめと枝に見立てたチョコレートに、角切りの苺とピスタチオパウダーを添えた、思わず目を引くミニチュアデザートです。

「苺と北海道ジャージーミルクのロールケーキ」(写真①白プレート左)

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。甘酸っぱい苺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白プレート中央)

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。甘味とコクのある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。

「桜ゼリーと北海道産クリームチーズのアチーズケーキ」(写真①白プレート右)

桜シロップで作ったピンク色が透き通るゼリーの中に、桜の花びらを閉じ込めた美しい春のデザートです。塩味が抑えられた北海道産クリームチーズで、さっぱりとした後味に仕上げました。下のクッキーが食感のアクセントです。

「柚子ガナッシュとストロベリームースのタルト」(写真②白プレート)

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、爽やかな柚子ガナッシュの風味とストロベリームースの甘酸っぱさ、苺の瑞々しさが混ざり合う瞬間がワセになる一品です。

「苺のキャラメルカスタードパイ」(写真②ピンクプレート左)

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と絞りました。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②ピンクプレート右)

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。



「スコーン(プレーン/桜)」(写真③)

バターの芳醇な香りを楽しめる「プレーンスコーン」と、「ストロベリー × 桜アフタヌーンティー」の期間限定で楽しめる「桜スコーン」の2種類をご用意いたしました。「桜スコーン」は、桜パウダーを練り込んだピンク色の生地で華やかな仕上がりに。トップにのせた桜の花の塩漬けの塩味で、スコーンの自然な甘みがより引き立ちます。ヒルトン東京ベイこだわりのスコーンは、中の水分を逃がさないよう高温でさっと焼き上げ、外はサクッと中はしっとりとした食感の仕上がりです。温かいうちにお召し上がりいただくと、バターの香りをより楽しんでいただけます。

コンディメントには、マープルシュガーとマープルシロップで香り高く炊き上げた、「マープルバターケーキ」が新しく加わりました。その他、クロテッドクリームと国産の苺とリンゴのコンポートと一緒に炊き上げた爽やかな後味の「ストロベリー & アップルジャム」を提供いたします。スコーンとのお好きな組み合わせでお楽しみください。



写真④



写真⑤

「ホタルイカと菜の花コンフィのローズマリータルト」(写真④左)

旨味が凝縮された旬のホタルイカや菜の花を、オリーブオイルやニンニク、鷹の爪などでコンフィにし、香り豊かなローズマリータルトに詰めました。ホタルイカや菜の花などの瑞々しさを堪能いただけるタルトです。

「桜香る海老のスライダーバーガー 春キャベツのコールスロー」(写真④中央)

ぷりぷり食感の海老カツに、桜パウダーと柴漬けを混ぜたタルタルソース、旬の春キャベツのコールスローを合わせて、ビーツで鮮やかな色付けをしたパンズでサンドしました。満足感がありながら、オリジナルのタルタルソースやコールスローの酸味で、さっぱりとした後味で召し上がっていただけます。

「マーガレットポークのロースト グリーンオリーブタブナードとともに」(写真④右)

柔らかい肉質が特徴のマーガレットポークを、オリーブオイルやニンニクで長時間かけてじっくりと低温ローストし、しつととした食感に仕上げました。松の実やヘーゼルナッツの食感を加えた、青々しいフレッシュな香りのグリーンオリーブタブナードを添えました。桜餅のような見た目とのギャップが楽しい一品です。

「黒トリュフ香るポテトケーキ」(写真⑤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⑤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スマ仕立てにし、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⑤右)

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、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。

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



「Shower of Cherry Blossom (シャワー・オブ・チェリーブロッサム)」

ヨーグルトとバニラアイスに桜シロップを加えたさっぱりした後味のモクテルです。仕上げに、甘い香りのグレナンデシロップを加え、フレッシュな苺を飾りました。グラスにはシュガーや金粉で桜吹雪をイメージしたコーラルスタイルを施しました。味わい、見た目、香りを楽しめる春らしい華やかなモクテルです。「ストロベリー × 桜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×桜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, <https://newsroom.hilton.com/hhr>,
<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels,
www.instagram.com/hiltonhotels/