

【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

**不思議なフルーツとカラフルな動物が共存する魅惑のジャングルがテーマ
デザートビュッフェ「フルーツパラダイス」 2023年4月22日(土)より開催**
～合言葉で裏メニューをゲット！？13種類のフルーツが味わえるフルーツ好きのためのワクワクデザートビュッフェ～



【2023年3月27日(月)】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4月22日(土)から6月18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「Fruit Paradise(フルーツパラダイス)」を土日祝日限定で開催します。

今回は、不思議なフルーツとカラフルな動物たちが共存するジャングルがテーマの「フルーツパラダイス」。フルーツ好きのためのデザートビュッフェです。最上階までの吹き抜けと約8mの高い窓から、晴れた日には太陽の光が差し込む「ラウンジ・オー」は開放的なパラダイスに一変します。ビュッフェ台はフルーツが大好きな動物たちのエリア、パラダイスに生息するカラフルでちょっぴりおかしなフルーツのエリア、そしてパラダイスを楽しむキャンプエリアに分かれ、それぞれのコンセプトに合わせたデザートが並びます。ジューシーなフルーツが口いっぱいに広がるケーキや、見た目と味のギャップが楽しめる驚きのデザートまで勢揃いします。約35種類のデザートとセイボリーをお好きなだけご堪能下さい。

デザートは、パラダイスの湖をイメージしたフルーツたっぷりの2層のゼリーケーキや、生地、クリーム、トッピングすべてにメロンを使用したメロンのおいしさを最大限に味わえるロールケーキ、パッションフルーツを食べて体がオレンジ色になってしまったあおむしのパッションムースケーキなどがビュッフェ台に並びます。また、見た目はジューシーなピンクグレープフルーツなのに、食べるとライチとオレンジ味のムースケーキ、見た目はスイカだけどメロン味のマカロンなど、ペストリーシェフの面白い仕掛けも楽しんでいただける内容になっています。ライブステーションでは、ビュッフェ台に隠れている合言葉を探して伝えると秘密のシャーベットがもらえるワクワク体験もお楽しみください。

セイボリー(軽食)にもフルーツを使ったドレッシングのサラダや、ちらし寿司、照り焼きチキンなどを含む約15種類を提供します。その他和風のパスタやサンドイッチなどの軽食が充実しているので、ランチとしてのご利用にもおすすめです。

■ピュッフェ台に隠された合言葉で裏メニューをゲット！合言葉でマル秘フレーバーのシャーベットがもらえる？！ 「フルーツパラダイスポンチ 莓 or 秘密のシャーベット」(ライブステーション)

デザートをお客様の目の前で仕上げて提供するライブステーションでは、濃厚なパンナコッタの上に苺、グレープフルーツ、黄桃のフルーツポンチをかけてご用意。仕上げにグレープフルーツジュースと苺シャーベットをトッピングして提供します。また、ピュッフェ台に隠れている合言葉をライブステーションで伝えると、秘密のフレーバーのシャーベットがもらえるワクワク体験も。



■テーマに合わせてフルーツを使ったセイボリーメニューも登場！約15種類の充実したラインナップでランチにもおすすめ

今回はテーマに合わせてフルーツを使用したメニューを含むセイボリーを約15種類ご用意しました。レモンでマリネしたサーモンを乗せたさっぱりとしたちらし寿司や、ピンクとグリーンのコントラストが綺麗な海老とブロッコリーにピーチ入りのマヨネーズを和えたサラダなどをご用意しました。照り焼きソースににんにくと熟したバナナを混ぜて仕上げた照り焼きチキンならぬ「バナナチキン」は、バナナのまろやかさとにんにくの風味が相まって、食べ応えのある一品です。フルーツとセイボリーのコンビネーションも楽しめるのが今回のピュッフェの醍醐味です。その他、ベーコンと小松菜の和風ショートパスタや、トマトバジルソースで味わうナスのはさみ揚げ、オニオンスープなどの軽食をご用意しているので、ランチとしてもおすすめです。



■フルーツパラダイスのメロンで作る不思議なスペシャルドリンク「PINK MELON SHAKE」



ピンクの見た目からは想像ができない、メロンジュースと滑らかな口溶けのバニラアイスクリームをミックスしたメロンシェイクです。ザクロのシロップでピンクの色合いに仕上げ、トップには生クリームとチェリー、メロンの網目模様を想像させる網目状のホワイトチョコレートを飾りました。隠し味にぶどう味・リンゴ味・バナナ味のミックスジュースを入れ、さっぱりとした後味でデザートとの相性も抜群です。

料金: 950円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれています。

デザートピュッフェ「Fruit Paradise(フルーツパラダイス)」概要

名称: デザートピュッフェ 「Fruit Paradise(フルーツパラダイス)」

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4月22日(土)~6月18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-fruit>

※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。

デザートピュッフェ「Fruit Paradise(フルーツパラダイス)」メニュー(一部)

「モンステラの台湾チーズカステラ マンゴークリーム添え(写真左)」

クリームチーズとパルミジヤーノチーズをブレンドしてしつり焼き上げた台湾カステラに、大きな切れ目が入った葉が特徴的なモンステラとハイビスカスを抹茶と苺のパウダーで描きました。別添えにしたマンゴークリームをつけるとフルーティーな味わいになり、1つのケーキで2度お楽しみいただけます。



「フラミンゴのストロベリー & アップルマカロン(写真右)」

ジャングルの湖に群れをなすピンクのフラミンゴをイメージしたマカロンです。苺のバタークリームとヒルトン東京ベイ特製の苺とリンゴのジャムをサンドしました。ホワイトチョコレートで作ったフラミンゴの頭にペストリーシェフが1つずつ顔を描きました。それぞれの愛らしい表情にもご注目ください。



「パッションキャラメルのあおむしムースケーキ」

フルーツパラダイスのパッションフルーツが大好きで、体がパッションフルーツ色になってしまった愉快なあおむしのムースケーキです。甘酸っぱいパッションムースの中には、ほろ苦いキャラメルムースが入っています。くちどけの良いムースとココアクッキーの食感の違いを感じてみてください。



「ナマケモノの苺チョコティラミス(写真左)」

お子様も召し上がっていただけるようコーヒーではなくココアをたっぷり染み込ませたビスキュイに、苺のマスカルポーネクリームをのせたティラミスにしました。かわいらしいナマケモノの顔を削ったチョコレートでデコレーションしています。

「贅沢！メロンロールケーキ(写真右)」

メロンのシロップを混ぜ込んで焼いたスponジの中に、メロンクリームとメロンゼリーを入れてロールケーキにしました。まさに、メロン好きのためのスイーツです。仕上げにはメロンの網目模様を生クリームで表現しました。もちろんトップには、ジューシーなフレッシュメロンを。



「焼きマシュマロバナナタルト(写真左上)」

キャンプファイヤーで欠かせない焼きマシュマロを、バナナダマンドを忍ばせたタルトの上にのせた、優しい甘さのタルトです。バーナーでマシュマロに焦げ目をつけ、キャンプラしさを表現しました。

「マンゴーレアチーズのキャンピングカータルト(写真中央)」

マンゴーのレアチーズケーキのタルトにチョコレートのタイヤをつけて小さなキャンピングカーを表現しました。口に入れた瞬間にほんのり甘いチーズの香りとフレッシュなマンゴーが感じられるトロピカルなデザートです。

「キウイとパインのスムージー風グラスデザート(写真右)」

キウイとパインアップルをジューサーにかけて、ヨーグルトと合わせたスムージーのようなグラスデザートにしました。フルーツそのものの甘みとさわやかな酸味が感じられる、春から夏にかけての時期にぴったりのデザートです。

「アプリコットなチーズケーキ(写真左)」

クリームチーズを練りこんだコクのある生地に、たくさんのアプリコットを敷きこんで焼き上げ、少し塩味のあるクッキーを散りばめた焼き菓子です。優しい味わいの生地と、塩味のあるザクザク食感のクッキーが特徴です。

「コーヒークリームプリン(写真右下)」

大自然の中で楽しむコーヒーをイメージした、キャンプにぴったりのデザートです。優しい味わいのミルクプリンの上に、ほろ苦いコーヒークリームをのせ、トップにはチョコレートでできたコーヒー豆を添えています。



「ピンクグレープフルーツ?!なライチ&オレンジムース(写真左)」

見た目はピンクグレープフルーツですが、実際はライチとオレンジ味のムースケーキです。不思議なジャングルに生息するフルーツをイメージしたトリッキーなデザートです。見た目と味のギャップをお楽しみください。

「フルーツパラダイス！ゼリーケーキ(写真右上)」

フルーツパラダイスの湖をイメージした2層のゼリーケーキです。パンナコッタの上には、苺、パインアップル、キウイ、ブルーベリー、ラズベリー、メロンが入ったゼリーを重ねました。様々なフルーツの食感が味わえます。



「とろけるパイナップルタルト(写真右下)」

アーモンド生地の中に、ココナッツとドライパイナップルを入れて焼いたタルトです。タルトの上にはフレッシュのパイナップルとホイップクリームをのせ、ローズマリーで見た目もパイナップルに仕上げました。

「スイカみたいなメロンマカロン(写真左)」

どの角度から眺めてもスイカなのに、食べるとなんとメロン味。スイカをモチーフにしたマカロンの中に、メロン味のクリームをたっぷりサンドしたシェフの遊び心が詰まった一品です。

「白桃と烏龍茶のトワイライトシフォンケーキ(写真右)」

鉄観音烏龍茶を生地に混ぜてしつと焼き上げたシフォンケーキに切り込みを入れ白桃のジャムを絞りました。ジャングルの夜明け前の日が昇る瞬間を、ピンクのグラデーションのクリームで表現しています。周りのクリームにも煮出した烏龍茶が混ざっており、烏龍茶の芳醇な香りと桃の味わいをご堪能いただけます。



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(<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://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/