

【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

**クラウンメロンやマスクメロンなどを使用したメニュー14 種類を提供
2023 年 4 月 27 日(木)から「メロンアフタヌーンティー」開催
～赤肉メロンの果肉入りシュークリームや、マスクメロンのスープなど～**



【2023 年 3 月 27 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 総支配人マークス・コッシュ)は 2023 年 4 月 27 日(木)より、メロンアフタヌーンティーの販売を開始いたします。

今回のアフタヌーンティーは、希少なクラウンメロンや赤肉メロン、マスクメロンなどを使用した、さまざまなテイストでメロンを堪能いただけるアイテムがラインナップ。さらに夏みかん、そら豆、グリーンピースなど、初夏に美味しい食材を活かしたデザートやセイボリー(軽食)をご用意しました。営業時間内であれば時間制限がないので、全 14 種類のメニューをお楽しみいただきながら、フリーフローの紅茶・コーヒーとともにごゆっくりとお寛ぎいただけます。

デザートには、赤肉メロンの果肉入りのクラウンメロンクリームをたっぷり絞った、メロンパンのような見た目のシュークリームや、杏仁豆腐とメロンの瑞々しい食感がさわやかなメロンパフェをご用意いたしました。その他、ヴァローナ社の上質なチョコレートを使用したムースにオレンジクリームを忍ばせたチョコレート好きには堪らない一品や、ゴードーチーズの生クリームをトッピングした、大人のスフレチーズケーキのタルトなど、8 種類がラインナップ。

セイボリーには、マスクメロンをソーテルヌワインのジュレと合わせた香り高いメロンスープや、野菜のシャキシャキした食感とチャットマサラのスパイシーなテイストが食欲をそそるラップロールが登場。その他、そら豆と鶏肉のミンチ、クリームチーズなどを合わせて包んだ揚げ餃子や、ミントが上品に香るグリーンピースとマスカルポーネのムースなど、旬の食材を楽しめる 6 種類のセイボリーをご用意しました。

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。紅茶の種類をデザートやセイボリーごとに変えて、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。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。

「Melon Afternoon Tea(メロン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： 2023 年 4 月 27 日(木)～7 月 3 日(月)
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-melon>

※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。

「Melon Afternoon Tea(メロン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 4 月 27 日(木)～7 月 3 日(月)
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： デザート 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。



「Maple Melon Jam(メープルメロンジャム)」 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： 2023 年 4 月 27 日(木)～2023 年 7 月 3 日(月)
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。

【「Melon Afternoon Tea(メロンアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「メロン杏仁パフェ」(写真①左)

ツルっとした食感のメロンゼリーと、杏仁豆腐を層にした、初夏らしい爽やかなパフェです。丸くくり抜いた赤肉メロンとマスクメロンの果汁と合わせると、メロンの芳醇な香りをお楽しみいただけます。パフェの表面には、メロンのスライスを飾りました。

「レモンマドレーヌ」(写真①プレート左)

バターの風味が豊かなレモンのマドレーヌを、カヌレの型で焼き上げました。シュガーとレモンのシロップ煮を飾り、可愛い見た目に仕上げた、酸味と甘みのバランスがよい焼き菓子です。

「クラウンメロンのメロンパンシュークリーム」(写真①プレート下)

マスクメロンの中でも希少なクラウンメロンを使用したクリームをたっぷり搾った、メロンパンシュークリームです。クリームには贅沢に赤肉メロンの果肉を加えました。サクサク食感のクッキー生地で覆った、じゅわっとしたメロンの果汁の甘みを味わえるシュークリームです。

「オレンジチョコレートムースとキャラメルヘーゼルナッツ」(写真①プレート右)

ヴァローナ社の上質なミルクチョコレートを使用したチョコレートムースです。中にはオレンジクリームとキャラメリゼしたヘーゼルナッツを忍ばせ、味や食感のアクセントを加えました。チョコレートの濃厚さにオレンジの爽やかさが相まった、チョコレート好きには堪らないスイーツです。

「花かごの夏みかんタルト」(写真②左)

クッキー生地のタルトに、夏みかんの酸味を活かしたジャムをのせました。生クリームの上には、ほどよい歯ごたえとほのかな苦みの特徴の、旬の甘夏を飾りました。シナモンがほんのり香るパイ生地の取っ手をつけ、花かごをイメージした、フレッシュな味わいのタルトです。

「ミント香るメロンムース ココナッツホワイトチョコレート」(写真②中央)

芳醇な香りが楽しめるメロンのムースを、ホワイトチョコレートのグラサージュで包みました。食感のアクセントにアーモンドを加えたホワイトチョコレートでコーティングし、周りにココナッツを纏わせました。小さなメロンをイメージしたムースです。

「ゴードチーズのバイクドスフレタルト」(写真②右)

ゴードチーズのスフレをタルトにし、その上にゴードチーズが香る生クリームとパウダーをかけました。トップのゴードチーズのスライスやアーモンド、ピーカンナッツの食感とともに楽しんでいただけます。アルコールのお供にもぴったりの、塩味が効いた大人のチーズケーキです。

「スコーン(プレーン/コーンポタージュ)」(写真③)

外はサクッと中はしっとりとしたスコーンは、バターたっぷりのプレーンとコーンポタージュの2種類をご用意しました。コーンポタージュのほんのり優しい味わいのスコーンには、サクサク食感のクルトンを飾りました。コンディメントには、クロテッドクリーム他、メープルとメロンを合わせた芳醇な香りのメープルメロンジャムと、スコーンとの相性が堪らないココナッツバナナクリームをお楽しみいただけます。



写真④



写真⑤

「桜エビとシラスのケーキサレ」(写真④左)

「ケーキサレ」とはフランスで「塩味のケーキ」という意味を持つお料理です。桜エビとシラス、あおさを練り混ぜた生地を焼き上げました。口に含んだ瞬間に、桜エビの風味豊かな味わいが口いっぱいに広がります。トップには桜エビとしらす、パルメザンチーズのチップをのせました。

「グリーンピースとマスカルポーネのムース」(写真④下)

旬のグリーンピースとマスカルポーネを合わせ、色鮮やかなムースにしました。まろやかな味わいのムースに、塩気のあるベーコンチップと合わせてお召し上がりください。ベースのバタークッキーが食感のアクセントです。

「放牧牛のミートパイ“ブッシュ・ア・ラ・レーヌ”」(写真④右上)

締りが良く、しっかりとした歯ごたえが特徴の放牧牛を使用したミートソースは、お肉本来の旨味や食べ応えを感じられる仕上がりにしました。野菜の甘みを出すため、じっくりと時間をかけて煮込んだ深みのあるソースは、軽い食感のパイと相性抜群です。

「季節野菜とチャットマサラのラップロール」(写真⑤左)

インドのミックススパイス「チャットマサラ」と、食感を残した春キャベツ、ほうれん草、パプリカなどの野菜を巻いたラップロールです。シャキシャキした野菜の食感や、スパイスの香りが食欲をそそる一品です。

「空豆とひじきの揚げ餃子」(写真⑤中央)

粗めに砕いた空豆とひじきを包んだ揚げ餃子です。タネにクリームチーズを加えており、マイルドな味に仕上げました。クリームチーズのほのかな酸味で、さっぱりとした後味でお召し上がりいただけます。トップには旬の空豆の素揚げを飾りました。

「マスクメロンスープ ソーテルヌワインのジュレ」(写真⑤右)

メロンクリームソーダから着想を得た、大人の冷製メロンスープです。トップには生クリームとミントを添え、爽やかな香りをお楽しみいただけます。マスクメロンの果汁入りスープと、ソーテルヌワインのジュレを混ぜてお召し上がりください。

【メロンアフタヌーンティー限定モクテル】

「Glitter of Early Summer(グリッター・オブ・アーリーサマー)」

初夏の煌めきをイメージしたメロンのフローズンモクテルです。メロンシロップとライチジュースを合わせて、甘い風味の中に爽やかさを感じる味わいにしました。トッピングにメロンとエディブルフラワーを飾り、可愛らしく仕上げました。お好みで別添えのノンアルコールのスパークリングワインをかけていただくと、ワインのフルーティーな香りが加わり、また違ったテイストでお楽しみいただけます。「メロンアフタヌーンティー」開催期間の限定モクテルです。



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、メロン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・オーナーズ」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・オー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・オーナーズ」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。<https://stories.hilton.com/hhr>

<https://www.facebook.com/Hilton/>, www.twitter.com/HiltonHotels

www.instagram.com/hiltonhotels/