

【本件に関する企業様からのお問い合わせ先】
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 担当: 渡部・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通) Email: TYOTB_PR@hilton.com

今年の夏は、ホテルで夏祭り！
デザートビュッフェ「Bon Dance」を6月22日(土)から開催
～提灯形マカロンや和太鼓チョコムースなど遊び心あるデザートやホテルスタイルの屋台フードが約35種類～



【2024年4月26日(金)】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、2024年6月22日(土)より9月1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「Bon Dance (ボンダンス)」を土日祝日限定で開催します。

2024年夏にお届けするデザートビュッフェのコンセプトは、「ホテルで夏祭り！」。日本の夏の風物詩「盆踊り」を盛り上げる和太鼓をデザインした味噌ピーナッツチョコムースや、提灯形のマカロンの他、まるでビールのような見た目のオレンジのゼリーや、たこ焼きプチケーキなど、夏祭りを意識した遊び心のあるデザートが登場します。お祭りに欠かせない屋台フードは、ホテルならではのアレンジをご用意。約35種類のデザートとセイボリー(軽食)をお楽しみいただけます。

ビュッフェテーブルには、紅白の提灯が並び、家族やご友人、パートナーと一緒に気軽に夏祭り気分を楽しめる空間が広がります。さらに、浴衣に映える背景で撮影が楽しめる期間限定のフォトスポットをご用意します。

■オリジナルのゼリーかき氷をライブステーションで



盆踊りの華やかな明かりをイメージした、苺、レモン、ブルーシロップの3種類のゼリーに、アセロラジュースを注ぎ、お客様の目の前で氷を削って仕上げます。キンキンに冷えたお祭りゼリーかき氷に、苺やブルーハワイのシロップ、お好みで練乳をかけて、最後はチョコレートのストローまでお召し上がりください。

■ホテルアレンジされたお祭りに欠かせない屋台メニュー



セイボリー（軽食）は、いつものソースとマヨネーズ味ではなく、トマトソースとバジルソース、パルメザンチーズを添えたミニサイズの「イタリアンお好み焼き」や、屋台のソース焼きそばをアレンジした「あんかけかた焼きそば」などの一味違うお祭りメニューをラインナップ。梅風味のチキンと春雨サラダや、レモンが効いたなり寿司など約 15 種類をご提供します。

■2 種類のカラーが選べるスペシャルドリンク「Poppin' sparkle soda (ポッピング スパークル ソーダ)」



シュワっと爽やかな炭酸をベースにしたモクテルは、プチプチとした食感でピーチ味のホッピングボバと、ライチシャーベッドをトッピングした清涼感のある味わいです。浴衣の模様に使われる花柄をイメージし、スライスしたフルーツとエディブルフラワーを飾りました。異なるシロップで仕上げた、2 種類のカラーからお選びいただけます。デザートビュッフェ「Bon Dance (ボンダンス)」限定。追加料金 (950 円/グラス) にてご注文いただけます。

【ポッピング スパークル ソーダ(シトラスレモン) 写真左】向日葵のように飾り切りしたオレンジのスライスと、柚子シロップ、レモンシロップを使用しました。爽やかな酸味と華やかな香りをお楽しみいただけます。

【ポッピング スパークル ソーダ(ローズピーチ) 写真右】ローズhipティーに白桃のまろやかな甘さが特徴のピーチシロップを合わせました。スライスしたレモンの酸味が加わり、スッキリとした味わいです。

デザートビュッフェ「Bon Dance (ボンダンス)」概要

名称: デザートビュッフェ「Bon Dance (ボンダンス)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O (ラウンジ・オー)」

期間: 2024 年 6 月 22 日(土)～2024 年 9 月 1 日(日) ※土日祝日限定。

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-summer>

※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「Bon Dance (ボンダンス)」メニュー例

「デカフェコーヒーの焼きそばタルト」(写真左上)

キャラメルコーヒー風ガナッシュの上にコーヒー生クリームを絞り、紅ショウガに見立てたドライストロベリーと青のりをイメージしたピスタチオパウダーをあしらひ、焼きそばを表現しました。カフェインが気になる方にも楽しんでいただけるようデカフェを使用しています。



「夏だ！ビールだ！乾杯だ！オレンジゼリーとクレームダンジュ」

(写真右上)

オレンジの果肉とトロピカルフルーツを加えたジューシーなオレンジゼリーの上に、フロマージュブランでさっぱり仕上げたクレームダンジュをビールの泡のように乗せました。クレームダンジュの中にはパッションフルーツのソースが隠された楽しい一品です。

「たこ焼きプチカスタードケーキ」(写真右下)

カスタードクリーム入りのプチケーキにチョコソース、ピスタチオをかけて、たこ焼き風カステラに仕上げています。

「塩バニラのヨーヨームース」(写真左プレート上)

夏祭りの定番、ヨーヨーを塩バニラのムースケーキで表現しました。下に敷いたバター香るパートシュクレの食感がムースにマッチ。紫とピンクの2色のヨーヨームースは、思わず写真を撮りたくなる可愛さです。



「チョコバナナバターサンド」(写真左プレート下)

バナナ味のバタークリームをクッキーでサンドし、チョコレートでコーティングしました。屋台のチョコバナナから着想を得たデザートです。

「りんご飴のティーロリポップ」(写真右プレート)

濃厚なアップルティーミルクガナッシュに、シャキッとした食感の刻んだりんごのシロップ漬けを忍ばせました。りんご飴に見立てたロリポップです。

「提灯ラズベリーマカロン」(写真左プレート)

盆踊りのやぐらに吊るす赤い提灯形のマカロンです。甘酸っぱいらズベリーガナッシュをサンドしました。赤い火袋の上下についている重化(化粧輪)は、竹炭を入れたチョコレートです。



「盆踊り太鼓の味噌ピーナッツチョコムース」(写真右・下プレート)

日本の夏の風物詩「盆踊り」を盛り上げる和太鼓をイメージしたミルクチョコレートとピーナッツのムースです。千葉県産ピーナッツを使った味噌ピーナッツの塩気がアクセントです。

「うちワッフル クランベリーとミルクチョコレート」(写真左プレート)

ミルクチョコレートガナッシュと甘酸っぱいセミドライのクランベリーをワッフルクッキーでサンドしました。ピンク色のチョコレートでコーティングした、暑い夏に涼をとるうちわのようなデザインです。



「まるでスイカ!? フルーツたっぷり苺のムース」(写真右・下プレート)

スイカ模様のスポンジに包まれたムースは、実は苺味。ムースにはフランボワーズジュレや、スイカの種に見立てたチョコチップが入っています。トップにはパイン、オレンジ、ピンクグレープフルーツをたっぷりのせて、さっぱりとした味わいに仕上げました。

「波のゆらめきチョコミントミルクレープ」(写真中央・右下プレート)

寄せては返すいつまでも続く波のゆらめきをミルクレープで表現しました。暑い夏にぴったりな爽やかなミントチョコレート味です。



「金魚のトロピカルショートケーキ」(写真左下プレート)

黄桃、マンゴー、みかんをオレンジ風味の生クリームでサンドしました。涼やかな水面を金魚が泳いでいるようなデザインのショートケーキです。



「ピオーネと杏仁豆腐のあじさいゼリー」(写真上)

ジュシーで上品な甘さのピオーネを入れた杏仁豆腐の上に、紫陽花のように美しい淡い色のゼリーを飾ったグラスデザートです。



「ひまわりのパッションチョコレートタルト」(写真下)

タルト生地の上に、ホワイトチョコレートのパッションフルーツガナッシュを重ねました。ひまわりの花びらのように絞った黄色い生クリームの中央に、サクサクしたミルクチョコレートのシリアルを詰め、格子状のチョコレートで蓋をしました。トロピカルなパッションフルーツが華やかに香るひまわり形のタルトです。

「黒蜜ゼリーとわらび餅の贅沢抹茶パフェ」(写真上)

ほろ苦い抹茶ババロアの上に黒蜜ゼリー、生クリーム、わらび餅、かのこ豆を乗せた贅沢な和風パフェです。



「苺とラズベリーのクリームチーズ大福」(写真下)

カスタードの程よい甘さと、クリームチーズのまろやかさ、ベリーの酸味のバランスにこだわった絶妙な味わいの大福です。

###

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、100 年以上もの間、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。ヒルトンの公式チャン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/