

【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

フランス産クリームチーズを使用した柿のタルトや、焦がしバター香るマロンフィナンシェなど 14 種類
「ウインターアフタヌーンティー」 2023 年 11 月 8 日(水)から開催
～旬のカブをトッピングしたあさりの旨味たっぷりクラムチャウダーなど新作セイボリーも登場～



【2023 年 10 月 X 日(X)】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 11 月 8 日(水)より、「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」の販売を開始いたします。

デザートには、鮮やかな緑色がひと際目を引く濃厚な味わいのピスタチオムースや、フランス産のクリームチーズを使用した柿のクリームチーズタルト、焦がしバターで香ばしく仕上げたマロンフィナンシェなど、全 8 種類をご用意しました。セイボリーには、ブルゴーニュ風に煮込んだ牛肉のパイや、香り高い生のりを使用しナポリ風の揚げパンに仕上げたゼッポリーネ、旬のカブをトッピングしたあさりの旨味が凝縮されたクラムチャウダーなど、全 6 種類が登場します。肌寒くなる季節にぴったりな濃厚でクリーミーな味わいを中心に、季節を感じる食材にこだわってメニューを考案しました。ホリデーシーズンにふさわしい華やかなお料理を、心ゆくまでお楽しみください。

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。定番の茶葉の他に、「ジャスミン・グリーンティー」や「ピュア・カモミール・フラワー」などの、緑茶やノンカフェインのハーブティーもご用意しております。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やコーヒーとともにゆっくりとお寛ぎいただけます。

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。

「Winter Afternoon Tea(ウインター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11月8日(水)～12月19日(火)
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-winter>

※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。

「Winter Afternoon Tea(ウインター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11月8日(水)～12月19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: 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。

【「Winter Afternoon Tea(ウィンターアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「アフォガートとコーヒーヴェリーヌ」(写真①左)

カフェムース、コーヒーゼリー、ココアクッキーの上に、バニラアイスを乗せました。別添えのエスプレッソコーヒーをかけてアフォガートスタイルでお召し上がりいただくグラスデザートです。冷たいバニラアイスが溶け、ミルクィな甘みとエスプレッソの苦みが次第に混ざり合い、食べ進めるにつれて様々な味わいをお楽しみいただけます。

「ホワイトツリーマカロン」(写真①中央)

白いマカロンにホワイトチョコムースをサンドし、香ばしいアーモンド入りのホワイトチョコレートにディップしました。トップには、銀色のパウダーをあしらったツリー形のホワイトチョコレートを飾り、美しい冬の情景を表現しました。

「アップルムース」(写真①右)

小さな丸いリンゴのムースの中に、シナモンと和えたしゃきしゃきしたリンゴのコンポートを忍ばせました。赤いホワイトチョコレートで周りをコーティングし、つややかなリンゴの仕上がりに。ミントを葉っぱに見立てて飾りました。美味しさとかわいらしさを兼ね備えた一品です。

「ラズベリーチョコレートロールケーキ」(写真②左上)

濃厚でしっとりとしたチョコレートのロールケーキ生地に、甘さ控えめに仕上げたラズベリージャムを忍ばせ、甘酸っぱいラズベリーと金のアラザンを飾りました。滑らかなとろける食感をご堪能ください。

「ピスタチオプリンムース」(写真②左下)

濃厚なピスタチオを贅沢に使用した甘さ控えめのムースと、中に入れたふんわり優しい甘さのプリンが良く合います。トップに飾った砂糖でコーティングしたピスタチオのかりとした食感がアクセントになっています。

「柿のクリームチーズタルト」(写真②右上)

柿のやさしい甘さと、フランス産のクリームチーズの塩味が絶妙なハーモニーを織りなすタルトです。鮮やかでジューシーな柿と、雪の結晶をモチーフにしたホワイトチョコレートが華やかさを添えます。

「マロンフィナンシェ&バタースコッチ」(写真②右下)

焦がしバターの香ばしさと、栗の甘みが広がる濃厚なマロンフィナンシェです。栗の甘露煮にココのあるバタースコッチをかけて、リッチな味わいに仕上げました。

「スコーン(プレーン/キャラメルとミックスフルーツ)」(写真③)

スコーンは、定番のバターたっぷりのプレーンに加え、キャラメル味の2種類をご用意しました。キャラメルスコーンには、ミックスフルーツをふんだんに使用し、中はサクサク、外はしっとり、さらにミックスフルーツのゴロゴロ食感が楽しめます。コンディメントには、クロテッドクリームその他、香り高い木頭柚子のピューレとみかんの果肉を合わせて炊き上げたジャムと、隠し味にクリームチーズと焦がしバターを使用したチョコチップ&クッキークリームをご用意しました。スコーンとコンディメントはお好きな組み合わせでご賞味ください。



写真④



写真⑤

「生のりのゼッポリーネ」(写真④左)

ピザ生地に海藻を練りこんで揚げるナポリ名物の揚げパン「ゼッポリーネ」。外はカリカリ、中はモチモチの食感がクセになります。生のりを使用しているため、豊かな磯の香りをお楽しみいただけます。

「ブルゴーニュ風 牛肉の赤ワイン煮込みのパイ」(写真④中央)

牛肩ロースを赤ワインと香味野菜で一晩マリネし、フォンドヴォーで数時間煮込んだフランスの伝統的な煮込み料理をサクサクの丸いパイに詰めました。寒い季節にぴったりの一品です。

「鮭とマリネ野菜の洋風ちゃんちゃん焼き」(写真④右下)

鮭に白ワインビネガーとオリーブオイルでマリネした野菜を乗せて、北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」を洋風にアレンジしました。シェフ特製、味噌にマヨネーズと蜂蜜を合わせた甘酸っぱいソースでお楽しみください。

「タンドリーチキンのトルティーヤロール」(写真⑤左下)

インドシェフ直伝のタンドリーチキンは、クミンやコリアンダー、ガラムマサラなどの 8 種のスパイスが染み込んで旨みたっぷり。アボカド、ほうれん草、赤玉ねぎと一緒に彩りよくトルティーヤで包みました。

「クラムチャウダー ガーリックトーストとカブを添えて」(写真⑤中央)

あさりの旨味を最大限に引き出した寒い時期にぴったりのクリーミーなクラムチャウダーです。人参やじゃがいも、玉ねぎなどをじっくり煮込んだ野菜の甘みを感じるスープに、旬のカブをトッピングしました。ガーリックトーストと一緒に楽しみ下さい。

「さつまいものテリーヌと黒ごまのチュイル」(写真⑤右下)

秋から冬にかけて旬のさつまいもと紫いもを使用し、2色のマーブル状のテリーヌに仕上げました。さつまいもの滑らかな食感に、サクサクとした黒ごまのチュイルがアクセントになった上品な一品です。

【 Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)限定モクテル】

「Jack Frost Gift(冬の妖精からの贈り物)」

寒さの厳しい真冬に、妖精から届いた贈り物をイメージした甘く優しいホットモクテルです。シナモンやラムシロップを使用してスパイスを効かせたホットアップルジュースの上に、生クリームの層をつくり、クランブルクッキーとビターな味わいのカラメルソースをかけました。アップルパイのような味わいをお楽しみください。「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」開催期間限定で販売いたします。

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、「Winter Afternoon Tea(ウィンター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](https://stories.hilton.com/hhr)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/