

【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・間々田・鈴木・川門
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

**発酵バターを使用した苺マカロンフレジェや、ベルガモット香るストロベリーコーンなど 14 種
「ストロベリーアフタヌーンティー」 2023 年 12 月 20 日(水)から開催
～セイボリーには、ズワイガコトリーキのグラタンなど、季節を感じるメニューが新登場～**



【2023 年 12 月 1 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 12 月 20 日(水)より、旬の苺の魅力を楽しめる苺尽くしの「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」の販売を開始いたします。

ストロベリーアフタヌーンティー第一弾は、2024 年 1 月 31 日(水)までの期間限定で旬の苺をメインに、色鮮やかで華やかな 8 種類のスイーツと 6 種類のセイボリー(軽食)をご堪能いただけます。第二弾ではバレンタインシーズンにぴったりの「ストロベリー×チョコレート」、第三弾では春らしい「ストロベリー×桜」をテーマにアフタヌーンティーを展開いたします。

第一弾のスイーツには、コクのある発酵バターとジャージークリームを使用したムースリーヌクリームをたっぷり絞った苺のマカロンフレジェや、キャラメリゼしたサクサク食感のパイに濃厚なピスタチオクリームを挟んだ苺ミルクフィユ、そしてベルガモットの爽やかでフローラルな香りが感じられるホワイトチョコレートのストロベリーコーンなど、全 8 種類をご用意しました。セイボリーには、苺ドレッシングでさっぱりと仕上げた合鴨の燻製と冬野菜のサラダや、タラゴンが香るズワイガコトリーキのクリーミーなグラタンなど全 6 種類が登場します。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、第一弾は苺の甘みを引き立てるバジル香るスコーンをご用意いたします。旬の金柑と苺を煮詰めた甘酸っぱいジャムと苺練乳クリームの 2 種類のコンディメントと合わせてお召上がりください。

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 種類のセレクト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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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： 第一弾 2023年12月20日(水)～2024年1月31日(水)
第二弾 2024年2月1日(木)～3月14日(木)
第三弾 2024年3月15日(金)～4月24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/plans/restaurants/afternoontea/silva-strawberry>

※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 Afternoon Tea(ストロベリ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12月20日(水)～2024年1月31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： 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。

※2024年2月1日(木)以降は、イートインの提供内容に合わせて、テイクアウトメニュー内容が変更になります。



「Strawberry & Kumquat Jam(苺と金柑のジャム)」 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12月20日(水)～2024年4月24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。

【「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「ストロベリー & ライチパフェ」(写真①左)

ライチムースやフレッシュの苺とライチが入ったグラスにホワイトチョコレートで蓋をし、その上に口溶けのよいスポンジとストロベリー生クリームを乗せました。さらに、トップには苺のモンブランクリームと苺を一粒飾りました。ショートケーキと苺モンブラン、そして瑞々しいライチパフェが一度に楽しめるグラスデザートです。ホワイトチョコレートを割って中のフルーツと一緒に召し上がりください。

「ストロベリー & ピスタチオミルフィーユ」(写真①中央)

キャラメリゼしたほろ苦いパイで、香り高い濃厚なピスタチオカスタードをサンドした一口サイズのミルフィーユです。真ん中に挟んだチョコレートクッキーのサクサク食感をお楽しみいただけます。

「ストロベリーマカロンフージェ」(写真①右下)

ジャージークリーム入りのカスタードと発酵バターを使用したバタークリームを混ぜ合わせたムースリーヌクリームをたっぷり絞って苺をサンドしたマカロンです。苺の酸味と濃厚でまろやかなクリームをご堪能ください。

「ストロベリーとモッツアレラチーズのパンケーキ」(写真①右上)

コクのあるモッツアレラチーズのおいしさがギュッと詰まった一口サイズのふわふわパンケーキです。トップには、生クリームと一粒の苺を飾りました。

「ストロベリーゼリームース」(写真②左)

赤色のカカオバターでコーティングしたストロベリームースのくぼみに、砕いた苺ゼリーと刻んだ苺を入れました。なめらかなムースとさっぱりとしたゼリーを合わせた口溶けの良いデザートです。

「ベルガモットとホワイトチョコレートのストロベリーコーン」(写真②中央)

ホワイトチョコレートとベルガモットピューレでガナッシュを作りホワイトチョコレートの球体に詰めました。球体の上に添えたストロベリーコーンの中には、ホワイトチョコレートとヘーゼルナッツのプラリネを絡めた苺のクッキーが入っています。仕上げに添えた、バルサミコシロップで和えた甘酸っぱい苺がアクセントです。

「ストロベリーフィナンシェ」(写真②右)

焦がしバターの香りと苺の香りが口の中に広がるストロベリーフィナンシェです。トップにフリーズドライの苺とホワイトチョコレート、ピスタチオを飾りました。

「プレーンスコーン、苺とバジルのスコーン」(写真③)

「クロテッドクリーム、苺と金柑のジャム、練乳苺クリーム」

スコーンは、苺とドライバジルを掛け合わせた期間限定スコーンとプレーンの 2 種類をご用意しました。「苺とバジルのスコーン」は、苺パウダーと香り豊かなドライバジルを練り合わせて焼き上げたお食事としても楽しめるような一品。コンディメントはクロテッドクリームのほか、皮ごとシロップ漬けにした金柑と苺と一緒に炊き上げたジャム、そして苺ピューレと練乳、苺のフリーズドライを混ぜ合わせた練乳苺クリームの種類をご用意。お好みで合わせてお召し上がりください。



写真④



写真⑤

「合鴨の燻製と冬野菜のサラダ 苺ドレッシング」(写真④左上)

スモークダックと冬に旬を迎える白菜、カブを自家製苺ドレッシングで和え、さらに鴨と相性の良いオレンジを加えてフルーティーに仕上げたサラダです。様々な食感をお楽しみいただけるよう、合鴨は角切りに、白菜は芯の部分を使用しました。

「ズワイガニと西洋ネギ“リーキ”のグラタン ペルシャード風」(写真④中央)

じっくり炒めて甘みを引き出した西洋ネギと旬のズワイガニを合わせ、ベシヤメルソースでグラタンにしました。パセリ、タラゴン、タイム、ガーリックが入ったハーブパン粉をかけてオーブンで焼き、寒い冬にほっと一息つける優しい味に仕上げています。

「苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ」(写真④右)

苺とモッツアレラチーズを組み合わせたカプレーゼを、バルサミコ酢を凝縮したクリームバルサミコとミントで味わっていただく一品です。モッツアレラのコクとまろやかなクリームバルサミコが苺の酸味とよく合います。

「2色のカリフラワーフリット パルメザンチーズの香り」(写真⑤左下)

紫と白色の2種類のカリフラワーを使い、衣にはパルメザンチーズを混ぜて香り高く仕上げました。衣はサクサク、中はホクホクの食感をお楽しみいただけるよう温かいうちにお召し上がりください。

「カボチャのケーキサレ」(写真⑤中央)

カボチャの甘みとクリームチーズの塩味が感じられるケーキサレの中に、カボチャペーストとアーモンドスライス、カボチャの種を入れて食感をプラスしました。

「ほうれん草のパパロア クリスピー生ハムとともに」(写真⑤右)

旬のほうれん草をピューレにし、マスカルポーネでコクをプラスして濃厚なパパロアにしました。トップには、オーブンでかりっと焼いた生ハムを添えて。

【ストロベリーアフタヌーンティー限定モクテル】

「Ice Flower's Crown(氷華の冠)」

氷でできた花冠をイメージしたスムージーのようなモクテルです。苺やブルーベリーの甘酸っぱい味わいの中に、アールグレイの香りが広がり、ジンジャーコーディアルのピリッとした心地良い辛味の余韻が残る一杯。グラスに浮かべたタイムのさわやかな香りやエルダーフラワーの甘くフルーティーな香りとともにお楽しみください。

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。

※割引除外日：2023 年 12 月 22 日～25 日、12 月 31 日、2024 年 1 月 1 日～3 日

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。 <https://stories.hilton.com/hhr>、

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

www.instagram.com/hiltonhotels/