

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

ほうじ茶香る濃厚チョコレートパフェやハート形のチョコが可愛いタルトなど  
バレンタインにぴったりな「ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー」  
2024年2月1日(木)から開催  
～セイボリーには茶葉入りクリームチーズの苺サンドやココアのケーキサレが登場～



【2023年12月18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 総支配人マーカス・コッシュ)は2024年2月1日(木)より、「ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー」を提供いたします。

2023年12月20日(水)から三期に分けて展開するストロベリーアフタヌーンティーの第二弾として、バレンタイン・ホワイトデーシーズンにぴったりなチョコレートを使用したスイーツを含む8種類と、旬の食材などを楽しめる6種類のセイボリーをご用意しました。2024年3月15日(金)からの第三弾では、春の訪れを感じる「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。

スイーツ、セイボリーともに一部のメニューが今期限定として入れ替わります。スイーツには、香りがふわっと広がるほうじ茶のパンナコッタと濃厚なチョコレートクリーム、生チョコレート、チョコレートソースを合わせたチョコレート好きにはたまらない贅沢なパフェや、ハート形のチョコレートを飾ったオレンジチョコレートタルトが登場。セイボリーには、アールグレイの茶葉を加えた香り高いクリームチーズの苺サンドウィッチや、チョコレートケーキのような見た目ながら、ベーコンの旨みと塩気が効いたココアケーキサレなどを提供いたします。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、竹炭のパウダーとチョコチップを混ぜたスコーンをご用意いたします。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苺と金柑のジャムや、オリーブオイルを混ぜたチョコレートクリームにほんの少し塩を加え、刻んだブラックオリーブを飾ったオリーブチョコレートクリームとともにご賞味ください。

店内で楽しめる紅茶は、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、フリーフローの紅茶やコーヒーとともに時間を気にせずゆっくりとお寛ぎください。

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。

## 「Strawberry×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー)」

### イトイン 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-chocolate>

※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×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレート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: 2024年2月1日(木)～3月14日(木)

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。

※3月15日(金)以降は、イ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(莓と金柑のジャム)」 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×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

### 「ストロベリーマカロンフレジェ」(写真①プレート左)

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。

### 「ハートチョコレートのショコラオレンジタルト」(写真①プレート中央)

ヘーゼルナッツプラリネを絡めた薄焼きのクッキーのシャリっとした食感が楽しめるオレンジチョコレートタルトです。オレンジの皮と生クリームを合わせて煮た後、一晩寝かせてからミルクチョコレートと合わせたクリームは、爽やかなオレンジ風味。ハート形のチョコレートを飾ったバレンタイン・ホワイトデーシーズンにぴったりな一品です。

### 「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プレート右)

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。

### 「ほうじ茶とチョコレートのパフェ」(写真①右)

香りがふわっと広がるほうじ茶のパンナコッタにクリーミーなガナッシュを重ね、ココアのクランブルをのせてザクザクとした食感を加えました。苺とバナナの瑞々しさと濃厚なチョコレートクリーム、生チョコレート、チョコレートソースを合わせたチョコレート好きにはたまらない贅沢なパフェです。

### 「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。

### 「ストロベリー&ピスタチオミルフィーユ」(写真②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、竹炭とチョコチップのスコーン」

### 「クロテッドクリーム、苺と金柑のジャム、オリーブチョコレートクリーム」(写真③)

スコーンはしっとりとしたプレーンと、竹炭のパウダーとチョコチップを合わせて焼き上げた2種類をご用意しました。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「苺と金柑のジャム」、オリーブオイルを混ぜたチョコレートクリームにほんの少し塩を加え、刻んだブラックオリーブを飾った「オリーブチョコレートクリーム」の3種類がございます。お好みのコンディメントと合わせてお召し上がりください。



写真④



写真⑤

**「サクサク衣のシュリンプボール オーロラソース」(写真④左下)**

エビのペーストに粗く刻んだエビを合わせた、ぷりぷり食感のシュリンプボールです。衣にはコーンフレークを使用し、サクサクとした食感を加えました。エビとの相性が抜群のオーロラソースとともにご賞味ください。

**「ヘーゼルナッツとクランベリーのココアケーキサレ」(写真④プレート左)**

ドライクランベリーの酸味と香ばしいヘーゼルナッツの食感がアクセントのケーキサレです。ココアパウダーを使用したチョコレートケーキのような見た目ながら、ベーコンの旨みと塩気が効いたセイボリーです。

**「苺とアールグレイクリームチーズのサンドウィッチ」(写真④プレート右)**

「ディルマ」の茶葉、オリジナル・アールグレイと合わせた香り高いクリームチーズを甘酸っぱい苺とともにサンドしました。フリーフローの「ディルマ」の紅茶と合わせてお楽しみいただくのもおすすめです。

**「合鴨の燻製と冬野菜のサラダ 苺ドレッシング」(写真⑤左下)**

合鴨の燻製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。

**「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プレート左)**

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。

**「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プレート右)**

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。

**【Strawberry × Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレートアフタヌーンティー) 限定モクテル】**



**「Charmante Rose(魅力的な薔薇)」**

苺とラズベリーをメインに、「ディルマ」の紅茶、ローズ・フレンチバニラと、ホワイトチョコレートソースを合わせたモクテルです。ベリーの甘酸っぱさと、紅茶から漂うエレガントな薔薇の風味をお楽しみください。

恋人や親しい人に想いを伝えるバレンタイン・ホワイトデーシーズンにぴったりなモクテルです。

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、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ご利用できる本特典には、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。特典の詳細は特設ページ([https://hiltonhotels.jp/apac-fandb\\_ja\\_jp/](https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/))をご覧ください。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ン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](https://www.twitter.com/HiltonHotels)、  
[www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)