

【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

一輪の桜のような桜餡入り苺マカロンなど全 14 種類
お花見気分で楽しむストロベリー×桜アフタヌーンティー
～苺のスイートチリソースで味わう生春巻きなどのセイボリーも～



【2024年2月1日(木)】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3月15日(金)より、「ストロベリー×桜アフタヌーンティー」を提供いたします。

2023年12月20日(水)より三期に亘って展開しているストロベリーアフタヌーンティーは、いよいよフィナーレ。デザートには、お花見気分を盛り上げる桜餡入りの苺マカロンや、桜パウダーを合わせた濃厚なフロマージュテリーヌなど8種類をご用意いたしました。セイボリーには、甘酸っぱく色鮮やかな苺のスイートチリソースで味わう生春巻きや、1932年創業ハム造りの老舗「浅草ハム」のベーコンと旬のほうれん草を使用したキッシュなどの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パストリーシェフ自慢のスコーンは、小松菜と小豆のスコーンをご用意いたしました。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、桜のシロップやバター、風味付けに西京味噌を合わせた桜と味噌のチーズクリームとともにお召し上がりください。

店内用の紅茶は、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さいます。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。

アフタヌーンティーは店内でお楽しみいただくことはもちろん、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るテイクアウトもごさいます。パラーウンジ「シルバ」のテイクアウトアフタヌーンティーで、優雅なお花見を満喫するのもおすすめです。

「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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-sakura>

※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×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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3月15日(金)～4月24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。



「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×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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。

「桜と苺のマカロン」(写真①プレート左下)

桜形のマカロンに桜餡と苺のスライスをサンドしました。桜餡の甘味と苺の酸味のバランスをお楽しみください。

「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①プレート中央)

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。

「桜のフロマージュテリーヌ」(写真①プレート右下)

北海道産クリームチーズにヨーグルトを混ぜ、約 1 時間じっくりと湯煎焼きしたなめらかな口溶けのテリーヌです。桜餡と桜パウダーを合わせることで春らしい彩り、味わいに仕上げました。

「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。

「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、小松菜と小豆のスコーン」

「クロテッドクリーム、苺と金柑のジャム、桜と味噌のチーズクリーム」(写真③)

しっとりとしたプレーンスコーンと、小松菜の香りと小豆のほのかな甘さを堪能いただくスコーンの 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」、フランス産のクリームチーズに生クリームと桜のシロップ、バターを入れてコクを出し、風味付けに西京味噌を合わせた「桜と味噌のチーズクリーム」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

「ほうれん草と“浅草ハム”ベーコンのキッシュ」(写真④左下)

一口サイズのキッシュの中に、食べ応えのある「浅草ハム」のベーコンを贅沢に入れました。サクサク食感のキッシュと旨味たっぷりのベーコンとのマリージュをお楽しみください。

「チキンの生春巻 苺のスイートチリソース」(写真④中央)

タイムやガーリックと一緒に低温でじっくりと火入れした香り豊かでしっとりとしたチキンに、シャキシャキとしたレタスとキュウリの食感がアクセントになった生春巻きです。甘酸っぱさを活かした苺のスイートチリソースとともにお召し上がりください。

「ピーツとマスカルポーネのパンナコッタ」(写真④右下)

優しい甘さのピーツとなめらかなマスカルポーネチーズを合わせ、洋菓子のパンナコッタ風に仕上げました。春らしい色合いと、ころんとしたハート形が可愛い一品です。

「サクサク衣のシュリンプボール オーロラソース」(写真⑤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⑤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⑤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。

【Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー) 限定モクテル】



「Spring Breeze (春のそよかぜ)」

健康や美容に良いと言われている甘酒をベースに、ストロベリーピューレや桜の花びらを合わせてフローズンしました。最後にノンアルコールスパークリングワインを入れ、フローズンカクテル「スグロッピーノ」のように仕上げています。和の要素を取り入れた春を感じる一杯をお楽しみください。

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、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/)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、

www.instagram.com/hiltonhotels/