

【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

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

アメリカンダイナーで繰り広げるアメリカンコミックの世界！
デザートビュッフェ「American Comic Diner」を4月20日(土)から開催
～ダイナーの定番料理を表現したデザートやコミックの擬音語を組み合わせたデザートなど約20種類のデザート～



【2024年3月4日(月)】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4月20日(土)より6月16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「American Comic Diner(アメリカンコミックダイナー)」を土日祝日限定で開催します。

ビュッフェのコンセプトは、1950年代をイメージしたアメリカンダイナーと、遊び心が詰まったアメリカンコミック。会場のラウンジ・オーに一歩足を踏み入ると、ピンクや紫を基調にしたレトロで可愛い空間に、コンセプトに合わせた約35種類のデザートとセイボリーが並びます。

ストーリーの舞台はアメリカンダイナー。そこで働く3人のウェ이터の前に突如モンスターが現れ、平凡な一日が急展開。1つ目のビュッフェエリアは、物語の始まりをスクリーンと吹き出しを用いてコミック風に演出し、モンスターに扮したハンバーガーデザインのスイーツなどが登場します。次のエリアでは、ウェ이터の3人が力を合わせて、バブルガンを武器にモンスターと戦うシーンをイメージ。コミックで使われる擬音語を組み合わせたシュワシュワ、ザクザクのデザートや戦いのシーンを描いたデコレーションでビュッフェ台を演出。最後は、平和と笑顔が戻ったダイナーエリアに、アメリカンダイナー定番のフライドポテトに見立てたスイートコーン風味のクッキーや、ダイナーの赤と白のチェック柄で仕上げた苺のショートケーキなどが並びます。

セイボリーには、ケチャップとニンニクとスパイスが効いた辛さ控えめのパッファローチキンやアメリカの南西部でなどで人気のクミン風味のリフライドビーンズのブリトー、そしてバゲットにチーズやベーコンなどの具材を乗せたボリュームたっぷりのピザなど約15種類提供。お好きなだけご堪能いただけます。

平和なアメリカンダイナーに突如訪れたハプニングを、アメリカンコミックのカラフルな描写と共にお送りするデザートビュッフェ。ワクワクする世界観の中で、35種類のデザートとセイボリーをお好きなだけお楽しみください。

■2種類のライブデザートが登場！

お客様の目の前でデザートが完成するライブステーションでは、通常1種類のところ2種類に増やして提供いたします。1つ目は、ジューシーな果肉と甘酸っぱさが癖になるアメリカの人気デザート「チェリーパイ」。煮詰めたダークチェリーを、パイ生地の上に乗せてバニラアイスクリームと一緒に召し上がりいただけます。2つ目は、アメリカンダイナーで提供されているような「バナナスプリット」をパフェスタイルで。縦半分にカットされたバナナにストロベリーアイスを挟み、生クリームとチョコレートソースをかけて提供いたします。



■バブルガン型のメニュー表でモンスターを撃退しよう！

ヒルトン東京ベイでは、美味しいスイーツ体験に加え、わくわくするようなテーマで、思わず写真を撮りたくなるような世界観を提供しています。今回は、ダイナーに突如現れたモンスターを撃退する武器「バブルガン」がメニュー表となって登場。各テーブルに置かれたバブルガン型のメニュー表を使ってデザートに扮したモンスターを撃退する様子を写真にとってお楽しみください。



■ダイナー気分が味わえるセイボリーなど約15種類もお好きなだけ！

アメリカンな気分が味わえるケチャップとニンニクとスパイスが効いたパフアローチキンやアメリカの地方料理から着想を得たクミン風味のリフライドビーンズのブリトーなど約15種類をご用意しました。バゲットにチーズや野菜などの具材をたっぷり乗せたボリュームなピザや、別添えのもち麦と楽しむ温かいトマトスープもお好きなだけご堪能いただけます。



デザートビュッフェ「American Comic Diner(アメリカンコミックダイナー)」概要

名称： デザートビュッフェ「American Comic Diner(アメリカンコミックダイナー)」

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4月20日(土)～2024年6月16日(日)

※土日祝日限定で営業 ※5月11日(土)、12日(日)はメンテナンスのため休業いたします

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-early-summer>

※表記内容は変更になる場合がございますので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「American Comic Diner(アメリカンコミックダイナー)」メニュー例

「アメリカンレトロ チェッカーチョコパウンドケーキ」(写真奥)

2種のケーキを格子柄に重ね合わせたしっとりとしたパウンドケーキ。周りをチョコレートでコーティングし、濃厚な甘さがたまらない一品。

「正義の味方！Wチーズタルト」(写真手前)

ダイナーで働くウェイトアのピンクのエプロンをイメージしたデザート。サクサクのバイクドチーズタルトに、レアチーズクリームを絞った2種類のチーズタルトが楽しめます。トップに飾った苺、オレンジ、ブルーベリーの3種類からお好きなものをお選びください。



「ハンバーガーに変身！ハングリーモンスターの苺ブッセ」(写真左)

モンスターがハンバーガーに変身!?レタスはピスタチオクリーム、チーズはクレープ生地、トマトとケチャップはそれぞれ苺とイチゴジャムで表現し、バンズに見立てたブッセで挟みました。

「メロンソーダフロートゼリー」(写真右)

メロンフロートをデザートで表現した一品。メロン味のさっぱりとしたサイダーゼリーにバニラ風味のクリームを重ね合わせ、トップにチェリーとチョコレートツイストを飾りました。



「ピスタチオモンスターのクランチショートケーキ」(写真左手前)

ピスタチオやヘーゼルナッツ、くるみを使ったショートケーキ。3種類のナッツの香ばしさや食感がアクセントになっています。怪獣のトサカをイメージしたピスタチオの生チョコと、怪獣の目を表したメレンゲの2種類のケーキをお好みで。

「トリプルパワー！カラフルロールケーキ」(写真右)

モンスター退治に奮闘する3人のウェ이터の必殺技をイメージして黄、紫、ピンク色の生地を交互に流し込んだ3色のカラフルなロールケーキです。しっとりとした生地の中には、生クリームとキウイ、オレンジ、苺が入っています。



「シュワシュワ爽快！ミックスベリーコーラのジュレ」(写真右手前)

ラズベリー風味のゼリーの中に、ブルーベリーやラズベリーなどのミックスベリーをいれ、さらにシュワとした炭酸が感じられるコーラゼリーを重ねました。コーラを飲んだ時のような爽快感が楽しめるゼリーです。

「バブルガンで一撃！ライチとブリュレのMOKOMOKOムース」(写真左)

モコモコとした雲のような形のライチムース。なめらかなムースの中を切り開くとブリュレが隠れています。トップにはバブルガンでモンスターを撃退したときの衝撃を表現したギザギザのチョコレートに乗せました。

「甘夏とマンゴーのプルプルココナッツプリン」(写真左手前)

濃厚でまろやかなマンゴープリンとココナッツソースの2層のグラスデザートです。グラスの内側にモンスターとの戦いをイメージしたギザギザ模様を描き、トップには角切りの甘夏みかんとマンゴーを飾りました。



「スイートコーンポテトクッキー」(写真右奥)

まるでアメリカンダイナーで提供されるポテトのようなクッキー。スイートコーン入りのクッキーをオーブンで焼き上げ、仕上げにもスイートコーンパウダーをかけてほんのり甘さをプラスしました。

「ストロベリースモアピザ」(写真右手前)

サクサクのパイ生地の上に、ストロベリーとチョコレートのソース、そしてマシュマロを乗せてこんがりオーブンで焼き上げました。アメリカンダイナーで提供しているピザをイメージした甘いデザートピザです。

「キャラメルホットドッグケーキ」(写真左)

バンズに見立てたキャラメル生地に、ピスタチオの生クリーム(レタス)、カスタード入りの細長いシュークリーム(ソーセージ)を挟み、ホットドッグのような見た目に仕上げました。ケチャップとマスタードはそれぞれ苺とパッションフルーツ&マンゴーのソースで表現しています。



「アメリカンポップ♡白桃のハートムース」(写真左、中央)

赤く艶やかに輝くハートのムース。なめらかなちどけのピーチムースの中にはドライクランベリーが入っており、ドライフルーツの凝縮された甘さが味のアクセントになっています。ドライクランベリーの他に小さなハートのチョコレートを入れたラッキーなハートムースをご用意したのは、シェフの遊び心です。

「ストロベリーダイナーショートケーキ」(写真右)

アメリカンダイナーの紅白のチェック柄にデコレーションしたボリュームたっぷりの苺のショートケーキです。表面の赤い部分には、フランボワーズと苺のジャムを塗って甘酸っぱさをプラスしました。



■スペシャルドリンク「ぶるぶるゼリーとレモンソーダのバブルドリンク」

アメリカンコミックの臨場感が感じられるような「ぶるん」、「シュワッ」なレモン風味の爽快ドリンクをご用意しました。ぶるんとした2色の丸いサイダーゼリーや、グラスの淵に添えたハート型の寒天で固めたチェリー、パッションフルーツ味のシュワシュワな泡など、それぞれの味わいや食感をお楽しみいただけることはもちろん、ストローでゼリーを潰すとゼリードリンクとしてもお召し上がりいただけます。

デザートビュッフェ「American Comic Diner (アメリカンコミックダイナー)」開催期間限定、追加料金にてご注文いただけます。

料金: 950 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

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、あらゆる用途に適用可能です。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・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式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/