

【本件に関する企業様からのお問い合わせ先】
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 担当: 渡部・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通) Email: TYOTB_PR@hilton.com

見た目も華やかな夏の旬が堪能できる全 14 種類のメニューをご提供 「Summer Afternoon Tea (サマーアフタヌーンティー)」

～夏シーズンの定番、焼きマシュマロや焼きとうもろこしなどから着想を得たメニューも～



【2024年5月7日(火)】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6月26日(水)より9月10日(火)までの期間、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、夏に旬を迎える野菜や果物を使用したデザートとセイボリー全14種をご堪能いただける「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」を開催いたします。

■夏に美味しい食材を使用した、見た目も華やかなデザート&セイボリー

サマーアフタヌーンティーでは、夏に旬を迎える食材をふんだんに使ったメニューがラインナップ。デザートメニューでは、旬の味としてぜひ味わっていただきたい完熟したメロンやマンゴー、スイカなどを使用。さらに、お祭りやアウトドアの夏シーズンを意識して、外で食べたくなる焼きマシュマロや焼きとうもろこしなどから着想を得たメニューも加え、8種類のデザートメニューをご用意いたしました。

また、セイボリーには夏野菜を中心に、見た目も華やかな6種類のメニューを取り揃えました。クリームにベーコンとチーズのうま味を閉じ込めたカルボナーラブランマンジェや、とうもろこしの粉とチーズ、卵で香ばしく焼き上げたパラグアイの郷土料理ソパ・パラグアージャ、トマトソースとナス、パプリカ、バジルを組み合わせ、爽やかな味わいが楽しめる冷製カッパリーニなど、色鮮やかでみずみずしい夏野菜を使用したメニューをお届けします。

さらに、グレープフルーツとミントの爽やかさとともに、パッションフルーツやピーチのトロピカルな味わいを楽しめる季節のモクテルをご用意。仕上げにブルーキュラソー入りの青いソーダを注いできらめく波打ち際を表現し、見た目も味わいも夏にぴったりな一杯です。(※フルーツアフタヌーンティーとは別料金となります)。

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紹介します。また、今回は爽やかなフルーツをふんだんに使用しているため、トロピカルな雰囲気にとびついたり「マンゴー & ストロベリー」や、「オリジナル・アールグレイ」の柑橘系の香りがチョコレートやオレンジ、桃のデザートを引き立ててくれるのでおすすめです。

11 時から夕方 5 時までの間、フリーフローの紅茶やコーヒーとともに、時間を気にすることなく心ゆくまでお寛ぎください。

「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」概要

会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間： 2024 年 6 月 26 日(水)～9 月 10 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-summer>

※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。

「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」メニュー

<デザートメニュー>



写真①



写真②



写真③

「チョコバナナのスマオタルト」(写真① 左上)

ココアクッキータルトの中にチョコバナナの生地を入れ焼き上げました。バナナ味のマシュマロと、はちみつやバニラのよような芳醇な香りと深い甘さが特徴のカソナードで焼いたバナナをオン。BBQ の定番であるスマオをイメージした、夏らしいタルトに仕上げています。

「オレンジロールケーキ」(写真① 左下)

オレンジの皮のシロップ漬けと合わせた生クリームを、オレンジ色に焼き上げた生地で巻いたロールケーキ。オレンジの輪切りと花のチョコレートをあしらった、かわいらしい見た目も特徴です。

「メロンカスタードエクレア」(写真① 中央)

焼き上げたエクレアの生地に、メロンのカスタードクリームと丸く抜いた高級メロン「アールスメロン」をサンド。メロンの網目をイメージしたホワイトチョコレートのをせた、夏が旬のメロンのみずみずしさと食感が楽しい一品です。

「スイカゼリー」(写真① 右)

スイカゼリー、パンナコッタ、メロンゼリーで、夏が旬のスイカをイメージして作ったグラスデザート。スイカの模様のホワイトチョコレートとフレッシュなスイカをのせて、清涼感が味わえる一品に仕上げました。

「桃のコンポート&フロマーージュブランムース」(写真② 左下)

スポンジ生地の上にさっぱりとしたフロマーージュブランムースを流し、その上にレモンやラズベリーのシロップに漬け込んだ白桃のコンポートを閉じ込めたゼリーをのせました。ゼリーにはコナツツ・リキュールのマリブのお酒が香り、夏を思わせる風味が楽しめます。ほのかにピンクに色づいた桃が、ゼリーの中でバラの花が咲いているような美しい一品です。

「アルフォンソマンゴーのムース」(写真② 中央上)

カヌレ型で作ったアルフォンソマンゴームースを、マンゴーソースでコーティング。その上にプチプチ食感の丸いマンゴーゼリーとフレッシュマンゴーをあしらいました。糖度が高く、濃厚さや香りが高いアルフォンソマンゴーを使用。口にいったときははじけるみずみずしさをぜひご堪能ください。

「トマトフロマーージュのクッキーサレ」(写真② 右下)

トマトパウダーやさっぱりとした味わいが特徴のエダムチーズ、黒コショウ、ピンクペッパーなどを混ぜ込み、パルメザンチーズをのせて焼き上げた塩味のクッキーです。

「プレーンスコーン、焼きとうもろこしスコーン」(写真③)

「クロテッドクリーム、梅と蜂蜜ジャム、あまくさ晩柑とヨーグルトクリーム」

定番のプレーンスコーンの他、スイートコーンパウダーを練りこんだ生地に、コーンをのせ焼きとうもろこしをイメージしたスコーンを今期限定でご提供いたします。なめらかな口溶けのクロテッドクリームや、シロップに漬け込んだ梅とハチミツをあわせ炊き上げた濃厚でありながらさっぱりした味わいのジャム、シロップ漬けのあまくさ晩柑とギリシャヨーグルトを混ぜて作った甘酸っぱくもさっぱりとしたクリームと一緒に、お好みに合わせてご賞味ください。

<セイボリーメニュー>



写真④



写真⑤

「生ハムと夏野菜のオープンサンド」(写真④ プレート左)

グリルした緑と黄色のズッキーニと、生ハム、フルーツトマト、サワークリームを組み合わせたオープンサンド。カラフルで華やかな見た目と、夏野菜の甘さ、爽やかな味をぜひお楽しみください。

「とうもろこしのパウンドケーキ “ソパ・パラグアージャ”」(写真④ プレート右)

しっとりとした食感のパラグアイの郷土料理「ソパ・パラグアージャ」をご用意。とうもろこしの粒をあしらった生地にバターソテーしたとうもろこしをのせて、夏に旬を迎えるとうもろこしを存分に感じられる一品にしました。

「三元豚のサムギョプサル」(写真④ 右)

豚バラ肉を一日マリネし、グリルで余分な油を落としながら焼き上げました。ジューシーに焼き上げた豚バラ肉に合わせるソースは、コチュジャンベースにレモンの皮のすりおろしを加えた爽やかな味に仕上げています。夏らしい食べ応えと、さっぱりとした味わいが特徴の一品です。

「カルボナーラブランマンジェ」(写真⑤ プレート左)

フランス語で「白い食べ物」という意味を持つブランマンジェをカルボナーラ仕立てにしました。ベーコンの香ばしさとチーズのうま味、上にあしらった黒コショウとクリスピーベーコンがカルボナーラの味わいを演出しています。

「イカのフリット ポン酢ジュレ添え」(写真⑤ プレート右)

食べ応えのあるイカをカリカリのフリットにし、ポン酢のジュレと花穂紫蘇(はなほじそ)で和風テイストに仕上げました。肉厚でジューシーなイカは、夏にぴったりの爽やかな和風ソースとの相性が抜群です。

「ナスのカポナータの冷製カップリーニ」(写真⑤ 右)

夏野菜のナスと相性がよいトマトソースをベースに、バジルなどを組み合わせた冷製パスタ。暑い夏でも食欲をそそる爽やかな味わいが特徴です。

「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」限定モクテル



「Tropical Sea Breeze(トロピカル・シー・ブリーズ)」

グレープフルーツとミントの爽やかさの中に、パッションフルーツやピーチのトロピカルな味わいを楽しめるモクテルです。仕上げにブルーキュラソー入りの青いソーダを注いで、きらめく波打ち際を表現しました。

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。

また、ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトも販売しています。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ので、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。

さらに、スコーンとあわせて提供する「Ume Plum & Honey Jam(梅と蜂蜜のジャム)」もご購入が可能です。

「Summer Afternoon Tea(サマ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： 2024 年 6 月 26 日(水)～9 月 10 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。



「Ume Plum & Honey Jam(梅と蜂蜜のジャム)」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： 2024 年 6 月 26 日(水)～9 月 10 日(火)

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 日前までにお願いいたします。
※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。



###

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、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/>、<https://twitter.com/HiltonHotels>、<https://www.instagram.com/hiltonhotels/>