

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

夏らしい爽やかでスパイシーなセイボリー & 旬のフルーツを使用したデザートを堪能 中国料理「王朝」 夏のチャイニーズアフタヌーンティーの提供を開始

～本格的な中国料理と夏を感じるデザートなど全 14 種類をご提供～



【2024年6月11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 総支配人マークス・コッシュ)は、2024年7月1日(月)より、中国料理「王朝」にて、本格的な中国料理と繊細なデザート全 14 種類をご堪能いただける「夏のチャイニーズアフタヌーンティー」の提供を、月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開始いたします。

お一人様一台ずつご用意する茶器スタンドには、王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)シェフのこだわりが詰まった本格中国料理をスモールポーションでご用意します。お食事中何杯でも好きなだけお楽しみいただける紅茶や中国茶と共に、様々なメニューをお楽しみください。

■夏らしい爽やかでスパイシーなセイボリー、本格的な中国料理、繊細なデザートの全 14 種類

7月1日(月)から8月30日(金)までの期間は、コリコリ、プルプル食感のクラゲをレモンガラスの爽やかな風味とほのかな辛みが特徴の木姜油(ムージャンユ)で和えた「クラゲの木姜油和え」や、醤油ベースの甘辛くした味付けに山椒のピリリとした辛さがマッチした「帆立の山椒風味焼き」など夏らしい爽やかさとスパイシーさが楽しめるメニューに加え、中国国家認定の高級点心師 黄(こう)シェフが手掛けた「イベリコ豚のシューマイ」など、こだわりのセイボリーを7種類ご用意しました。スイーツは、「マンゴープリン」や「杏仁豆腐」など「王朝」の人気メニューはもちろん、夏に旬を迎えるシャインマスカットを一粒丸ごと使った「シャインマスカット大福」や、プチプチ、プルプルした食感が楽しいチアシードとヨーグルトをベースに生クリームと桃のコンポートをのせたバスクチーズケーキが味わえるパフェ「ピーチ & バスクチーズケーキ」をご堪能いただけます。

フリーフローのお飲み物は、2004年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶をお楽しみいただけます。全 6 種類のバリエーションには、イギリスのオーガニック認証機関「ソイル・アソシエ

ーション」の認定を受け、その土地の風土と気候がもたらす甘くフレッシュな風味と豊かな質感をお楽しみ頂ける中国緑茶「ジェードスワード」や、ブラックカラントのほのかな甘みとハイビスカスの酸味の絶妙なバランスが味わるハーブティー「ブラックカラント&ハイビスカス」もご用意しております。

店内には、ゆったりとお寛ぎいただけるソファーシートや、5~50名様までご利用可能な個室もご用意しています。ご家族やご友人とのお祝いなど様々なシーンに、中国料理「王朝」で優雅なひとときをお過ごしください。

【「夏のチャイニーズアフタヌーンティー」概要】

- 会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」
期間： 2024年7月1日(月)~8月30日(金)
※月・木・金限定(祝日を除く)
※お盆期間中の8月13日(火)、14日(水)、15日(木)を除く
提供時間： 11:30~/13:30~
※2部制・2時間制
料金： お一人様 4,900円
※紅茶や中国茶付き(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
※前日12時PMまでの事前予約制
URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/oucho-summer>
※同一グループの方は、全員アフタヌーンティーセットのオーダーをお願いしております。
※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。

【「夏のチャイニーズアフタヌーンティー」メニュー】



写真①



写真②

<黄(こう)シェフの点心>

「イベリコ豚のシューマイ」(写真① 左上プレート)

中国国家認定の高級点心師 黄(こう)シェフが手掛ける、手作りの特製点心。今回は竹炭をつかった黒い生地になんとも豪華に仕上げられています。餡にはナッツを思わせるような風味が特徴のイベリコ豚を使ったジューシーなくちどけのシューマイです。

<セイボリー>

「アロエとトマトの甘酢漬け」(写真① 右プレート 右)

中華料理の前菜として定番の甘酢漬けに、今回は旬のアロエとトマトを使用した夏らしく透明感のあるさっぱりとした一品です。ミネラル豊富なトマトと、粘り気と歯ごたえのある食感が特徴のアロエは夏バテ防止効果も期待できます。

「クラゲの木姜油和え」(写真① 右プレート 下)

コリコリ、プルプルとした噛み応えのある食感が楽しいクラゲを、日本では山蒼子(やまそうし)と呼ばれる木姜油(ムージャンユ)で和えた一品。レモングラスのように爽やかな風味とほのかな辛みがある木姜油が、夏にぴったりのスパイシーな味わいを引き出しています。

「帆立の山椒風味焼き」(写真① 左プレート 右上)

醤油ベースの甘辛くした味付けに山椒の風味がマッチした、帆立の旨味を最大級に引き出した一品です。片栗粉を付けて高温でサッと揚げてから、最後に鍋で煽って旨味をしっかりと閉じ込めています。

「ピータンと茗荷のタルト 葱生姜ソース」(写真① 左プレート 右下)

醤油ベースの味をつけたピータンと茗荷を絡め、一口サイズのタルトに仕上げました。塩味のネギと生姜のソースが爽やかでありながら濃厚な味わいを楽しませてくれます。

「鰻のペニエ 醤油麴ソース」(写真① 左プレート 左下)

夏の風物詩である鰻をカラッと揚げて、中国料理ならではの一品に仕上げました。醤油の塩気がまろやかになりより旨みと甘味を強く感じる醤油麴と、甜醤油(テンジャンユ)を合わせたソースの芳醇な味わいをご堪能ください。

「大海老のピーチマヨネーズ」(写真① 左プレート 左上)

ぷりぷりの海老に夏の旬である桃を使用した特製マヨネーズソースを絡めた、夏らしく爽やかな甘さが楽しめる一品です。

<デザート>

「濃厚マンゴーソースプリン」(写真① 右プレート 上)

マンゴーの甘みと芳醇な香り、そしてなめらかな口当たりが人気の王朝特製マンゴープリン。今回は、マンゴープリンの上にマンゴピューレをゼリー状にして2層仕立てに仕上げている、濃厚なマンゴーの味わいが広がる一品です。

「ナタデココ入り 山査子のジュース」(写真① 右プレート 左)

豊かな芳香と上品な甘酸っぱい山査子(サンザシ)を、食感が楽しいナタデココと共に味わえる自家製のオリジナルジュース。フランボワーズのシロップも使用して色鮮やかに仕上げています。

「杏仁豆腐 無花果のソース」(写真② 上)

華やかな香りと、とろける食感の王朝特製の杏仁豆腐。やわらかい酸味と芳醇な甘みが特徴の無花果(いちじく)ピューレを、赤ワインと丁字(クローブ)で煮てソースで仕上げました。夏に旬を迎える無花果(いちじく)を使った特製ソースと、杏仁豆腐との組み合わせをぜひお楽しみください。

「黄さんの麻花 揚げドーナツ」(写真② 下 プレート内右)

中国の伝統的なお菓子「麻花(マーファー)」。練乳や砂糖で甘さを加えたツイスト状の揚げドーナツは、どこか懐かしさを感じる味わいです。小脇に添えた旬のフルーツとともに召し上がりください。

「トリュフ月餅」(写真② 下 プレート内左)

芳醇な香りが特徴のトリュフを練り込んだ月餅は、黄シェフお手製のまろやかな味わいをご堪能いただけます。生地だけでなく、スライスしたトリュフも贅沢にのせています。

「シャインマスカット大福」(写真② 左)

夏に旬を迎えるシャインマスカットを一粒丸ごと使い、もちもちの牛皮で包み込みました。みずみずしいシャインマスカットが口いっぱいにはじける、ジューシーで贅沢な大福に仕上げています。

<パストリーシェフの季節のパフェ>

「ピーチ&バスクチーズケーキ」(写真② 右)

プチプチ、プルプルした食感が楽しいチアシードとヨーグルトをベースに、生クリームと桃がのったバスクチーズケーキが味わえます。桃のコンポートを入れたマリブのお酒が香るゼリーを飾り、見た目も夏らしい爽やかなパフェに仕上げました。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995年、18歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長の梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019年には料理長に昇格。2023年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄 輝(こう き)

中国国家認定高級点心師。2007年来日後 16年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023年7月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。



松下 陽亮 (まつした ようすけ)

1999年から5年間、都内のカステラの老舗店で修業を積んだ後、2006年より「ホテル日航東京」でパストリースタッフとしての道を歩み始める。2015年にホテルが「ヒルトン東京お台場」にリブランドした後、2016年アシスタントパストリーシェフに就任。2019年4月よりヒルトン東京ベイパストリーシェフとして宴会や婚礼のデザートから、アフタヌーンティーやデザートビュッフェまでホテル内のパストリーを統括。

###

Like a Member 特典

中国料理「王朝」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・オーナーズ」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・オー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・オーナーズ」にご登録いただき、特典をご利用ください。ヒルトン・オーナーズへの入会は無料です。

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](https://www.hilton.com/jp)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、宿泊先にこだわられるお客様に、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・オーナーズの[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・オーナーズ会員には、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://www.twitter.com/HiltonHotels>、<https://www.instagram.com/hiltonhotels/>