

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

## ヴァンパイアから、ハロウィンパーティーの招待状があなたに… デザートビュッフェ「Vampire Sweet Halloween」

9月7日(土)から開催

～ヴァンパイアの牙をイメージしたメレンゲを添えたチョコパフェや、ミイラ形のライチムースなど約 35 種類～



【2024年7月31日(水)】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9月7日(土)より10月27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「Vampire Sweet Halloween(ヴァンパイア スイート ハロウィン)」を土日祝日限定で開催します。

今回のハロウィンデザートビュッフェのテーマは、チョコレートが大好きなヴァンパイアが主催するハロウィンパーティー。大人の雰囲気漂うヴァンパイアの宮殿でのパーティーには、ヴァンパイアの牙をイメージしたメレンゲをのせたチョコレート尽くしのパフェや、アセロラとベリーで真っ赤に染めたブラッドジュレの他、かぼちゃや栗、葡萄やきのこなど、秋の収穫を祝うにふさわしいメニューがラインナップ。約 35 種類のデザートとセイボリー(軽食)をご堪能いただけます。ビュッフェテーブルは、ヴァンパイアの宮殿にお呼ばれたパーティー気分が楽しめるデコレーションで彩られ、黒猫や魔女、コウモリなどヴァンパイアが招待したゲストも登場。ブラックとボルドーを基調とした大人な雰囲気の中に、ハロウィンらしいゴールドやパープルのカラーが映える空間となっています。撮影が楽しめる期間限定のフォトスポットをご用意していますので、ぜひお楽しみください。

### ■お客様の目の前で完成！ライブデザート「ヴァンパイアのチョコレートパフェ 牙とマント」



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、ヴァンパイアの牙をイメージしたメレンゲと、マントを表現した赤と黒のリバーシブルチョコをのせたチョコレートパフェをご用意しました。チョコレートプリン、ラズベリージャム、竹炭を入れた黒いかぼちゃのモンブランクリーム、チョコレートアイスクリームなど 8 つのおいしさを詰め込んだグラスデザートです。チョコレートが大好きなヴァンパイアが招待客に用意した濃厚なチョコレートパフェです。

■食欲の秋！セイボリーが約 15 種類と充実しているのでランチにもおすすめ

め



今回お届けするセイボリーのメニューは、黒と赤のコントラストがハロウィーンらしい「イカ墨のショートパスタ ブラッディーポモドーロソース添え」や、サラミソーセージでモンスターの舌を表現した「ハロウィーンバゲットサンドイッチ」、そして熟成させたまろやかなドレッシングと、里芋やごぼうなどの旬野菜がよく合う「彩り秋野菜のロースト サラダ仕立て 赤玉葱ドレッシング」など約 15 種類。定番メニューのカレーやサラダビュッフェもあるので、ランチとしての利用もおすすめです。

#### ■スペシャルドリンク「ローズ浮かぶアップルティーポップ」



オレンジと黄色の美しいグラデーションのドリンクの中に浮かんでいるのは、氷に閉じ込められたベルローズ。紅茶とリンゴのシロップをソーダで割ったすっきりとした味わいのモクテルに、刻んだリンゴの果肉を入れました。シャキシャキとした食感がお楽しみいただけます。金粉をあしらったグラスで乾杯すれば、ヴァンパイアの宮殿で開かれる華やかなパーティーの始まりです。デザートビュッフェ「Vampire Sweet Halloween」限定。追加料金(950 円/グラス)にてご注文いただけます。

#### デザートビュッフェ「Vampire Sweet Halloween (ヴァンパイア スイート ハロウィーン)」概要

名称: デザートビュッフェ「Vampire Sweet Halloween」  
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 9 月 7 日(土)～2024 年 10 月 27 日(日) ※土日祝日限定。  
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-halloween>

※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。

#### デザートビュッフェ「Vampire Sweet Halloween」メニュー例

「リンゴとココアクッキーのゴシックチョコショートケーキ」(写真右プレート奥)  
チョコレートスポンジにココアクッキー入りのチョコレートクリームをサンドしたブラックショートケーキです。クリームの中に忍ばせた旬を迎えるリンゴのシャキシャキとした食感がアクセントになっています。カットした 1 名分のサイズでご提供します。またお客さまに目でも愉しんでいただけるようご用意した展示ケーキ本体は、宮殿の繊細な装飾をイメージしてクリームのにじりに特徴を出し、姫リンゴや薔薇の花をあしらった華やかなデザインに。トップには、ヴァンパイアから届いたパーティーの招待状が飾られています。



#### 「ヴァンパイアのローズラズベリーマカロン」(写真右プレート手前)

招待者に喜んでほしいとヴァンパイアが考案したマカロンがパーティーに登場。竹炭で真っ黒にした生地と真っ赤なクリームのコントラストが目を引くマカロンです。バタークリームにローズシロップとラズベリーピューレを合わせたクリームは、口に入れた途端、ふわっと華やかにローズが香ります。仕上げにドライローズをあしらったヴァンパイアから招待客へのおもてなしの一品です。

### 「アセロラ&ベリーブラッドジュレ」(写真右奥)

ヴァンパイアが寝る前に飲む血液をイメージしたスイーツです。ほんのり酸味のあるアセロラのジュレの上に、真っ赤なラズベリーソースをかけました。トップに苺、ドラゴンフルーツ、ブルーベリーを飾ったフルーティーで爽やかなグラスデザートです。



### 「チェックメイト！？チェスのチョコレートムースケーキ」(写真左)

ベルギー産のチョコレートを使用したムースケーキ。グラサージュをかけることで、艶やかな光沢を出しました。チェス盤に見立てた濃厚で滑らかなムースの上に、チョコレートで作ったチェスの駒をあしらった一品です。

### 「宮殿の宝石 ブラックパンナコッタ」(写真右手前)

竹炭を使用した黒いパンナコッタの上に、甘酸っぱいミックスベリーソースと生クリームを絞っています。ツルンとした食感のパンナコッタと生クリームの上には、宮殿の宝石のように美しいカラフルな琥珀糖を飾りました。

### 「寝しなにひとくち ほうじ茶シュークリーム」(写真右奥)

ヴァンパイアが寝る前のリラックスタイムに食べる一口サイズのお菓子をイメージしました。ほうじ茶味のなめらかなクリームをたっぷりつめたシュークリームです。

### 「魔女のほうき 栗と抹茶のモンブラン」(写真左プレート奥)

ハロウィーンパーティーに招かれた魔女のほうきをイメージしたモンブラン。上品な抹茶のムースとカットした栗をモンブランクリームで覆い、下にはクッキーを敷いています。チョコレートでほうきの柄を表現しました。



### 「ミイラのフロマージュライチムース」(写真左プレート手前)

爽やかな甘さが特徴のライチピューレをふんだんに入れたムースの周りを、レアチーズのクリームでミイラの包帯のように覆いました。センターには甘酸っぱいラズベリーのジュレが煌めく、ハロウィーンらしいスイーツです。

### 「紫芋とメープルフランタルト」(写真右プレート)

メープル風味でしっとり焼き上げたフランタルトの中に、旬の紫芋のクリームを絞りました。トップには、さつまいもチップを飾った秋らしいタルトです。



### 「ヴァンパイアからの招待状 シーリングガトーショコラ」(写真左)

ホワイトチョコレートのガトーショコラに、ヴァンパイアが主催するハロウィーンパーティーの招待状のシーリングスタンプをイメージしたチョコレートを飾りました。濃厚でしっとりとした味わいがお楽しみいただけます。

### 「ヴァンパイアからのプレゼントチョコムース」(写真右)

チョコレートムースの黒いプレゼントボックスを割ると、ストロベリーソースが流れ出てくる仕掛けを施した一品です。濃厚なチョコレートムースとストロベリーソースの酸味のアクセントがマッチした味わいをお楽しみください。

### 「黒胡麻のシッフシフォンケーキ」(写真左)

宮殿のハロウィーンパーティーに提供されるケーキをイメージして、黒胡麻シフォンケーキの生地を黒胡麻のクリームで塗り、シッフに表現しました。ふんわりとくちどけの良いスポンジの中に、焙煎した黒胡麻を忍ばせており、プチプチとした食感もお楽しみいただけます。



### 「秋の恵み 葡萄とブラッドオレンジのゼリー」(写真右)

ブラッドオレンジと葡萄を使ったゼリーを2層に重ねました。オレンジと紫の色合いがハロウィーンの雰囲気盛り上げてくれるジューシーな一品です。トップに、ピオーネをまるっとひと粒飾りました。



### 「ハロウィーン パンプキンロール」(写真左)

収穫祭らしい、旬のかぼちゃを味わえるロールケーキです。かぼちゃクリームの中に加え、ヘーゼルナッツ、キャラメルチップが食感のアクセントになっています。かぼちゃの本来の甘みも存分にご堪能いただけます。

### 「月に浮かぶ宮殿 バニラと洋梨ムース」(写真右)

太陽を嫌うとされるヴァンパイアが開くパーティーは、こんな満月の夜だったのではないかというシェフのアイデアから生まれたムースケーキです。周りにはバニラムースで、中には秋から冬にかけて旬を迎える洋梨を使ったゼリーが入っています。

###

## 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/)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](https://www.twitter.com/HiltonHotels)、[www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)