

【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

オリジナルのツリーで祝う世界のクリスマスセレブレーション！
ヒルトン東京ベイ デザートビュッフェ
「It's My Christmas Tree」を11月2日(土)から開催
～王道のショートケーキから南国のトロピカルなクリスマスデザートまで約 35 種類のメニューをお好きなだけ～



【2024年9月13日(金)】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11月2日(土)より12月22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「It's My Christmas Tree(イツ マイ クリスマスツリー)」を土日祝日限定で開催します。

2024年のクリスマスデザートビュッフェは、さまざまな国や地域のクリスマスを、オリジナリティあふれるツリーを囲んでお祝いします。タータンチェックをアクセントにあしらう3つのテーマに分かれたビュッフェ台には、オリジナルのクリスマスツリーケーキが登場。ツリーに見立てたクレープシュゼットやツリー型のチョコレートテリーヌの他、トナカイやサンタをモチーフにしたデザートなどもお楽しみいただけます。

英国のクリスマスをテーマにしたエリアには、プレゼントボックスやキャンディーケインなど可愛いオーナメントを飾ったテリーヌや、王道の苺のショートケーキがツリーとなって登場します。ビュッフェ台は、赤とネイビーのエレガントなタータンチェックで彩られ、トナカイの可愛い顔をデザインしたロールケーキなどが並びます。

真夏にクリスマスを迎える南半球のエリアには、オレンジやキウイなどのフルーツと貝殻で装飾したトロピカルなクリスマスツリーが登場。ビーチの砂をきな粉で表現したスノーマンのケーキや、サンタのニットキャップをかぶったウミガメのメロンサンドなどのデザートが、真夏のクリスマスの雰囲気をお届けします。

ヨーロッパの森のエリアは、深い緑とネイビーのチェックを基調にし、オーナメントに見立てたにんじんのシュークリームのクリスマスツリーや、森の木に雪が降り積もった様子を表現した白いブッシュ・ド・ノエルなどが並びます。

クリスマスのホリデーモードと共に、約35種類のデザートとセイボリーで心温まる甘いひとときをお楽しみください。

■ツリー形のクレープシュゼットをライブステーションで



お客様の目の前でデザートを上上げるライブステーションでは、旬の温州みかんを使ったクレープシュゼットを提供します。温州みかんのシュゼットソースを絡めた2枚のクレープ生地を重ね、カットされた苺とみかん、そしてトップに星形のチョコレートを飾ってツリーに見立てました。みかんの酸味とバター風味が香るカラメルソースが口の中で広がり、しっとりもちもちとしたクレープ生地とともに爽やかな味わいをご堪能いただけます。トッピングのアイスクリームは、バニラとストロベリーの種類をご用意。お好きなアイスを選んで、オリジナルのツリーデザートをお楽しみください。

■オーストラリアで親しまれているバーベキューチキンなどをヒルトン東京ベイスタイルで



セイボリーもエリアテーマに合わせたメニューなど約15種類をご用意します。英国のキューカンバーサンドイッチや、オーストラリアの真夏のクリスマスに食欲が湧くようなジューシーなバーベキューチキン、そして寒い冬に体を温めるクリーミーな味わいのパプリカのポタージュや、にんじんとりんごのグラタンなどをお楽しみいただけます。

■クリスマスのお祝いを盛り上げるスペシャルドリンクセット「Snow Pear Sparkling(雪の洋梨スパークリング)」



キラキラと輝く金粉をあしらったピンクと紫のゼリーが入ったシャンパングラス2脚に、ラ・フランス風味のノンアルコールのスパークリングを注ぐ、クリスマスのお祝いにぴったりのペアドリンクを追加でご注文いただけます。グラスの淵には砂糖を施し、オーナメントボールをイメージした苺とブルーベリーをピックに刺して、クリスマスツリーを表現しました。ラ・フランスのスパークリングを注ぐと、ベリー酸味が溶け出し、爽やかな甘みが口いっぱいに広がります。

デザートビュッフェ「It's My Christmas Tree (イツ マイ クリスマス ツリー)」限定。追加料金(1,200円/セット、グラス1脚追加 500円)にてご注文いただけます。

デザートビュッフェ「It's My Christmas Tree(イツ マイ クリスマス ツリー)」概要

名称: デザートビュッフェ「It's My Christmas Tree(イツ マイ クリスマス ツリー)」

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11月2日(土)~2024年12月22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-christmas>

※表記内容は変更になる場合がございます。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「It's My Christmas Tree(イツ マイ クリスマスツリー)」メニュー例



「ツリーのピスタチオテリーヌショコラ」(写真左)

濃厚でなめらかなテリーヌショコラの上にピスタチオクリームを絞り、トップに星とオーナメントのような銀のアラザンを散りばめて、オリジナルのツリーをデザートで表現しました。ビュッフェでもお楽しみいただける小さなサイズで提供します。ゆっくりと時間をかけて味わいたくなる口溶けと、ピスタチオの芳醇な香りをお楽しみいただけます。

「トナカイのチョコ&せとかロール」(写真中央プレート手前)

ふわふわのチョコレートスポンジに、旬を迎えるせとかのジャムを塗り、濃厚なチョコプラリネクリームをたっぷりサンドしたロールケーキです。カットしたケーキにチョコクリームで目と鼻を描き、角に見立てたチョコレートと赤鼻を表す赤いパールクラッカンを添えて、トナカイのデザインに。

「アップルティーバナコッタ 星降るシナモンクッキーをのせて」(写真中央プレート奥)

ヨーロッパのクリスマスで飲まれるクリスマスティーをデザートで表現しました。りんごの香りがふわっと感じるアップルティーゼリーの上にバナコッタをのせ、トップに星形のシナモンクッキーを飾りました。



「まんまるサンタのレアチーズムース」(写真左)

まんまるとしたサンタのドームムースケーキです。土台にシュクレというクッキー生地を敷き、その上にレアチーズケーキと苺とフランボワーズのムースをのせ、ホワイトチョコレートのグラサージュでコーティングしました。まろやかなレアチーズムースとベリーやさわやかな酸味をお楽しみください。

「クリスマスショートケーキ」(写真右)

クリスマスの王道ショートケーキもツリーになって登場。ふわふわのスポンジケーキにたっぷりの生クリームと新鮮な苺をサンドした、シンプルながらも贅沢なデザートです。一口食べると、スポンジの軽やかさとクリームのなめらかさ、苺の甘酸っぱさが絶妙に調和し、心温まるひとときをお届けします。お客様には、小さくカットされたケーキでご提供いたします。



「ウミガメサンタのメロンサンド」(写真左)

メロン風味のマカロンにホワイトチョコレートで格子状の線を描き、オーストラリアに生息するウミガメに見立てたクッキーサンドです。クッキーとマカロンの皮の間にメロン風味のバタークリームとメロンジュレを入れて、よりメロンの風味を感じられるよう仕上げました。クリスマスのニット帽をかぶって、南半球のクリスマスを祝う可愛い一品です。

「砂浜のスノーマン きな粉ティラミス」(写真中央)

南半球の美しい砂浜をきな粉で表現した、真夏のスノーマンのティラミスです。コーヒーとチョコレートを混ぜ、苦みを抑えたまろやかなシロップに浸したスポンジと、マスカルポーネにきな粉を混ぜたクリームを層になるよう重ねました。周りにはきな粉入りのバタークリームと生クリームを塗り、トップのスノーマンの顔はきな粉で、砂浜の質感を再現しました。ホールケーキを小さくカットしてご提供いたします。

「ホワイトハブンビーチのキウイジュレ」(写真右)

真夏にクリスマスを迎えるオーストラリア。世界で最も美しいビーチと言われるホワイトハブンビーチから着想を得た、透き通るような海をイメージしたグラスデザートです。キウイソースの上に水色に染めたレモンゼリーとグレープフルーツのジュレを重ね、さっぱりとした味わいに仕上げました。トップには砕いたクッキーをのせて砂浜に見立て、クリスマスらしい星形のチョコレートも飾りました。



「フルーツたっぷり ココナッツスコーププリン」(写真中央)

オーストラリアのスコープケーキをイメージした、フルーツたっぷりのココナッツプリンです。トップに盛りつけた苺、パイナップル、キウイ、オレンジ、バナナ、ブルーベリーなど、色とりどりのフルーツが鮮やかに映え、見た目も華やかです。

「柚子クリームパンナコッタ」(写真右)

生クリーム入りのパンナコッタに、木頭柚子のピューレを入れて炊いたクリームをのせた濃厚なグラスデザートです。トップには、苺、みかん、ブルーベリーの3種のフルーツと、柊のチョコレートを飾って華やかなクリスマスを表現しました。



「雪持ちのブッシュ・ド・ノエル 練乳キャラメルクリーム」(写真左プレート奥)

柔らかなスポンジで練乳入りのまろやかな生クリームを巻き込み、クリスマスに森の木に降り積もった雪を表現した白いブッシュ・ド・ノエルです。スポンジとクリームの間にはキャラメルソースを忍ばせ、シェフのひと手間が光る一品です。

「どんぐりのプラリネムースタルト」(写真左プレート手前)

ナッツをふんだんに使った焼きタルトに、球体に絞ったプラリネムースをあしらひ、トップにはらせん状のチョコレートのをせてどんぐりの形を表現しました。ナッツのザクザクとした食感と香ばしい風味、そして濃厚なプラリネムースが織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみください。

「ムースモンテリマル」(写真右)

フランスのモンテリマルの特産であり、クリスマスに伝統的に食べられているヌガーをムース仕立てにアレンジしました。ドライフルーツの甘さとナッツの香ばしさを蜂蜜が香る軽い口溶けのムースで包みました。異なる味わいや食感をお楽しみいただけます。



「森のにんじん オレンジ香るエクレア」(写真中央手前)

森にたたくクリスマスツリーには、にんじんのオーナメントが飾られているだろうというイメージから着想を得た、ころんとしたフォルムがかわいいにんじん形のエクレアです。シューの中には、オレンジ風味が感じられるカスタードクリームがたっぷり詰まっています。

「北欧のキャラメルフルーツケーキ」(写真右上)

クリスマスにヨーロッパで親しまれているフルーツケーキを、お子様も安心して楽しめるようアルコールを使用せずに作りました。しっとりとしたパウンドケーキにドライフルーツを贅沢に混ぜ込みました。さらにキャラメルソースをかけることで、コクのある甘さが加わり、一層贅沢な味わいに仕上げました。

###

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](#)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](#)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。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。