

【報道関係者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・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

**国産牛の赤ワイン煮込みや苺をまるごと一粒使ったマカロンなど全 14 種
「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」11月6日(水)から開催
～雪だるま形のチョコレートのをせた可愛いグラスデザートや、2つの味が楽しめるピスタチオケーキも登場～**



【2024年10月16日(水)】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11月6日(水)より12月29日(日)までの期間、バーラウンジ「silva(シルバ)」にて、まるごと一粒の苺をサンドしたマカロンや雪だるまの形をしたチョコレートのをせたグラスデザート、冬にぴったりな国産牛の赤ワイン煮込みや旬のカリフラワーとキノコのグラタンなど、全 14 種をご堪能いただける「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」を開催いたします。11時から夕方5時までの間、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。

■料理や気分に合わせてお好きなだけお召し上がりいただける全 16 種類の紅茶とコーヒー

スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「Dilmah(ディルマ)」の世界の上質な茶園から厳選した珠玉の銘茶コレクション「t-シリーズ」から、「シングルエステート・ダーズリン」や「オリジナル・アールグレイ」などの定番の紅茶をはじめ、「ピュア・ペパーミント」や「ピュア・カモミール・フラワー」などのハーブティーまで、全 10 種類の茶葉をご用意。料理や気分に合わせて茶葉を変えながら何度もお召し上がりいただけます。その他、コーヒーの栽培から収穫、精製、焙煎、ブレンド、粉碎など、すべてのプロセスにおいてこだわり抜いた高品質で豊かな味わいの「ネスプレッソ」のコーヒーを使用したエスプレッソ、カフェラテやキャラメル・ラテ・マキアートなど、全 9 種類のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

■追加料金でより贅沢なアフタヌーンティー体験を



「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」限定、バーテンダーが考案したモクテル「Blessing of Winter(冬の祝福)」を追加料金にてお楽しみいただけます。

冬の祝祭感と温かみを感じるような色合いのモクテルをイメージし、食前酒として有名なイタリアのカクテル「アペロールスプリッツ」のような軽くて爽やかな味わいをノンアルコールで作りました。オレンジシロップをベースに、甘酸っぱいクランベリージュースとディルマの茶葉「マンゴー & ストロベリー」を合わせたフルーティーな味わいが特徴です。真っ白な雪をイメージしたグラスに、オレンジピールやバラ、ローズマリーを添えて、華やかに仕上げました。

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。

「Winter Afternoon Tea(ウインタ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 バーラウンジ「silva(シルバ)」
期間: 2024年11月6日(水)～12月29日(日)
提供時間: 11:00～17:00
料金: 5,200円

※紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます。

※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-winter>

※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が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」メニュー ＜デザート＞



写真①



写真②



写真③

「一粒苺のホワイトマカロン プリュレ仕立て」(写真① プレート左上)

雪のように真っ白なマカロンと濃厚なホワイトチョコレートクリームで苺をまるごと1粒サンドしました。マカロンの表面をカスタードでこんがり焼き、苺とクリームの甘酸っぱい味わいに香ばしさをプラスしました。

「ティラミス風キャラメルナッツタルト」(写真① プレート右上)

キャラメルと砕いたミックスナッツを合わせてタルトに敷き、さらにマスカルポーネのムースを入れました。仕上げに生クリームを絞り、ココアと3種類のナッツを飾っています。コーヒーシロップに代わり、キャラメルを使ってティラミス風に仕上げたタルトは、ほろ苦さとナッツの香ばしさを感じる一品です。

「木頭柚子ゼリーと温州みかんの羊かん」(写真① プレート下)

華やかなお祝いシーズンにぴったりの金粉と木頭柚子の皮をあしらった和風デザートです。クッキーの上に温州みかんジュースと白あんで作った羊かんと、木頭柚子ピューレで作ったゼリーを重ねています。みかんの甘みと柚子の苦みのバランスにこだわりました。

「クレームダンジュのスノーマンパフェ ロゼスパークリングゼリー」(写真① 右)

しんと降り積もる雪をイメージして愛らしい雪だるまを飾ったグラスデザートです。苺とブルーベリーを入れたロゼスパークリングワインゼリーに薄く削ったホワイトチョコレートとクレームダンジュ入りのメレンゲをのせました。雪だるまの顔部分のチョコレートにもクレームダンジュを入れているので、チーズの爽やかな風味も存分に味わっていただけます。

「ラズベリーガナッシュとチョコクリームのピスタチオケーキ」(写真② 左上)

ピスタチオとアーモンドを合わせた生地にラズベリージャムを塗り、ラズベリーガナッシュとチョコレートクリームをそれぞれサンドした1つで2種類の味わいを堪能できるケーキです。ラズベリーと雪の結晶形のチョコレートを飾り、ツリーのような見た目仕上げました。

「星空のホワイトチョコ&コーヒームース」(写真② 右上)

ホワイトチョコレートとコーヒーのムースにチョコレートソースを閉じ込め、上に冬の星空をイメージして星型のチョコレートを飾ったデザートです。ザクザクとした食感を加えるため、ミルクチョコレートにアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネを合わせてクッキーの上に忍ばせました。

「アップルカスタードパイ」(写真② 下)

甘酸っぱいりんごのコンポートとクレームダマンドを丸く包んで焼き上げたアップルパイです。仕上げにのせるミントの葉は、パイを眺めたときにりんごに見えるようにとシェフが考案しました。提供時の温かいうちにお召し上がりください。

「プレーンスコーン、ピスタチオスコーン」(写真③)

「クロテッドクリーム、キウイ&チアシードジャム、イタリアンマロンクリーム」

定番のプレーンスコーンの他、ピスタチオパウダーとピスタチオペーストを使用して、色合いだけでなくピスタチオの香りと風味も追及したスコーンが登場。なめらかな口溶けのクロテッドクリームや、キウイと砂糖で炊き上げたキウイジャムにチアシードを加えたプチプチ食感が楽しめるジャム、イタリアのマロンクリームに白あんとサワークリームを組み合わせたクリームの3種類をスコーンとともに好みでお楽しみください。

<セイボリー>



写真④



写真⑤

「エンパナデージャ」 タコとトマトソースのパイ包み揚げ」(写真④ 左下)

揚げ餃子のような見た目のスペイン料理「エンパナデージャ」を旬の真タコを使ってアレンジ。タコとセロリ、玉ねぎなどの香味野菜を細かくしてからトマトソースでじっくりと煮込み、パイ生地で包んで揚げました。旨味がぎゅっと詰まった揚げパイはぜひ温かいうちにご賞味ください。

「国産牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風」(写真④ 上)

フランス料理「ブフ・ブルギニオン」から着想を得た料理。程よく脂がのった柔らかい国産牛を香味野菜と赤ワインで一晩マリネし、翌日3~4時間じっくりと煮込んでいます。マッシュポテトとともに楽しみください。

「ズワイガニとブロッコリーのサラダ」(写真④ 右下)

旬のズワイガニを、エビを使ったオレンジ色の「アメリカヌソース」とマヨネーズで和えて相性の良いブロッコリーと合わせてサラダ仕立てにしました。祝祭感を感じられる色合いが美しいセイボリーです。

「カリフラワーとキノコのグラタン」(写真⑤ 左)

自家製のベシャメルソースとカリフラワーをベースに、キノコや玉ねぎ、ベーコンなど旨味を感じられる食材を加えた濃厚なグラタンです。パルメザンチーズとパン粉の、こんがりとした焼き色と香ばしい匂いが食欲を掻き立てます。

「ニンジンのパンナコッタ ほうれん草のチュイール添え」(写真⑤ プレート左)

甘みが強い冬ニンジンのピューレに生クリームとマスカルポーネチーズでコクを加えて、口当たり良いパンナコッタに仕上げました。ニンジンの葉に見立てたほうれん草のチュイールはサクツとした食感のアクセントにもなっています。

「クリームチーズとクルミのオープンサンド」(写真⑤ プレート右)

セルフィーユと合わせたクリームチーズを塗ったオープンサンドウィッチです。クリームチーズと相性の良いクルミのほろ苦さやさくとした食感がアクセントになっています。

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ご用意しています。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「キウイ&チアシードジャム」もお求めいただけます。

「Winter Afternoon Tea(ウインタ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11月6日(水)~12月29日(日)
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>

※表示の内容および料金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。

「Kiwi Fruit Chia Seed Jam(キウイ&チアシードジャム)」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11月6日(水)~11月30日(土)
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日前までをお願いいたします。
※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>

※表示の内容および料金は変更になる場合もございます。予めご了承ください。
※写真はイメージです。

###

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&リゾートについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾート](#)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&リゾートは、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&リゾートのご予約は[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。

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