

【報道関係者からのお問合せ先】  
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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

**苺づくしのデザートとセイボリーが登場**  
**「ストロベリーチャイニーズアフタヌーンティー」**  
**中国料理「王朝」で12月2日(月)よりスタート**  
～仔羊を紹興酒ソースで味わう一品や、高級点心師が手掛けるのどぐろの焼売も～



【2024年10月29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12月2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13種類をご堪能いただける「ストロベリーチャイニーズアフタヌーンティー」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)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。

店内には、ゆったりとお寛ぎいただけるソファシートや、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。

**■旬を迎える苺が堪能できるラインナップ。本格的な中国料理、繊細なデザートの全13種類**

これから旬を迎える苺をチャイニーズアフタヌーンティーでも楽しんでいただけるよう、ぷりぷりの海老を、刻んだ苺と特製マヨネーズソースで味わう「大海老のストロベリーマヨネーズ」や苺ジャムを合わせた「北京のダックタルト 苺ソース」、デザートには丸ごと一粒を餡でコーティングした「ストロベリーキャラメリゼ」、白玉粉を使ってモチモチ食感に仕上げた「ココナッツ大福 苺クリーム」、ライチムースと苺のミルクレープなどをぎゅっと詰め込んだ「苺とライチのスノーマンかまくら」など、苺づくしのメニューを揃えました。その他、紹興酒ソースを添えた「仔羊のフレンチラック 紹興酒ソース」や、バジルペーストと山椒を合わせた「クラゲのバジル山椒ソース」など、全13種類の本格的な中国料理や繊細なデザートが登場します。

## ■お飲み物は「ジンティー」の紅茶や中国茶をお好きにだけ

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いただける中国緑茶「ジードスワード」や、ローズバッド(バラのつぼみ)、ローズヒップ(バラの果)、ラズベリーを使用した、繊細でエレガントな天然ハーブティー「ラズベリー&ローズ」などをご用意しております。時間内であれば何度でもお楽しみいただけますので、お好きなものをお好きにだけお召し上がりください。

## 【「ストロベリー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12月2日(月)～2025年2月28日(金)  
※2024年12月23日(月)、26日(木)、  
2025年1月2日(木)、3日(金)、6日(月)を除く、月・木・金限定  
※中国料理「王朝」は、2024年12月26日(木)、2025年1月6日(月)の2日間を臨時休業といたします。
- 提供時間： 11:30～/13:30～  
※2部制・2時間制
- 料金： お一人様 4,900円  
※紅茶や中国茶をお好きに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  
※前日12時PMまでの事前予約制
- URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/dynasty-strawberry>  
※同一グループの方には、皆さま全員に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。

## 【「ストロベリー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>

#### 「のどぐろの焼売」(写真① 右上)

希少性が高く、高級魚として知られるのどぐろを使用した、中国国家認定の高級点心師 黄(こう)シェフが手掛ける特製点心です。シャキシャキした食感のクワイ、海老、そして脂がのったのどぐろの旨味をぎゅっと閉じ込めました。フランボワーズシロップで色付けした焼売の、美しい赤色もお楽しみください。

### <セイボリー>

#### 「帆立の湯引き 海鮮香る XO ソース」(写真① 右下プレート 右)

ポイルした帆立を、XO 醤と醤油などを合わせたソースとともに召し上がっていただく一品です。XO ソースからほんのりと香る干し貝柱や干し海老もご堪能ください。

### 「仔羊のフレンチラック 紹興酒ソース」(写真① 右下プレート 下)

チャイニーズアフタヌーンティー提供開始時に好評いただいた仔羊が再登場。仔羊の独特な風味と、加熱して香りのみを残した紹興酒ソースとの相性が良いフレンチラックです。ソースにあしらったタイムの香りもお楽しみください。

### 「大海老のストロベリーマヨネーズ」(写真① 右下プレート 左)

ぷりぷりの海老に特製ストロベリーマヨネーズソースを絡めました。苺の甘酸っぱさとマヨネーズの酸味は相性が良く、小さく刻んだ苺と一緒に食べることで、瑞々しさも感じていただけます。

### 「クラゲのバジル山椒ソース」(写真① 左プレート 右)

奥深い味わいを引き出せるように、クラゲは塩味ベースで下味を付けました。バジルペーストと山椒醤油などと和えた、後味が爽やかな一品です。

### 「北京ダックのタルト 苺ソース」(写真① 左プレート 下)

タルトの中にほぐしたおこげを敷き、甜麺醤(テンメンジャン)と和えた北京ダックの肉と、キュウリを入れました。さらに、パリッと焼き上げた北京ダックの皮をのせ、苺ジャムと揚げたネギを添えました。ほんのり甘酸っぱい苺ジャムに甜麺醤のコクと香ばしいネギの香りが加わり食欲をそそります。

### <デザート>

#### 「ストロベリーキャラメリゼ」(写真① 左プレート 左)

苺飴をイメージして、旬を迎える苺を丸ごと一粒使った贅沢なデザートです。コーティングした飴の甘さやパリッとした食感もご堪能ください。

#### 「金木犀香るマンゴープリン」(写真① 左プレート 上)

王朝で人気のマンゴープリンと、オレンジ色の桂花を入れたゼリーの2層仕立てのグラスデザートです。なめらかなプリンとプルッとしたゼリーの2種類の食感や、ふわっと香る花の香りもお楽しみください。

#### 「苺白餡のクッキー」(写真② 左上プレート内 左)

白餡と苺パウダーを混ぜた餡を入れ、スライスした苺をのせたクッキーです。170度のオーブンで約10分焼くことでしっとりとした食感に仕上げています。

#### 「ストロベリーエッグタルト」(写真② 左上プレート内 右)

シェフ手作りのジャムを合わせたオリジナルのエッグタルトです。サクサクとしたタルトの食感や、濃厚なカスタードクリームと苺ジャムの甘酸っぱさのマリアージュをご堪能いただきたい一品です。

#### 「苺杏仁豆腐」(写真② 右上)

華やかな香りと、とろける食感の王朝特製の杏仁豆腐に苺ピューレを合わせました。程よい甘さに苺の甘酸っぱさが相まったデザートです。

#### 「ココナッツ大福 苺クリーム」(写真② 右下)

白玉粉を使ったモチモチの大福生地で、生クリームと角切りの苺を合わせた特製クリームを包みました。ココナッツファインをまぶして中華のデザートらしい一品に仕上げました。

### <パストリーシェフの季節のデザート>

#### 「苺とライチのスノーマンかまくら」(写真② 左下)

ライチムースや苺のミルクレープを入れたパフェです。メレンゲと苺ジャム入りのホワイトチョコレートと、クロテッドクリームをサンドしたマカロンで愛らしいスノーマンを表現しています。旬の苺を味わっていただきたく、フレッシュ苺も周りにあしらいました。



### 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/](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](#)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/hhr](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。