

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

グラスゼリーを逆さにして満開の桜を表現したデザートや  
鮮やかなピンク色の紅心大根のスープなど全 14 種  
「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」  
2025 年 3 月 18 日(火)からスタート  
～今期限定スコーンには桜とわさび味が登場～



【2025 年 2 月 4 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、甘酸っぱい旬の苺と春の風物詩である桜を掛け合わせた「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」を 2025 年 3 月 18 日(火)より開催いたします。11 時から夕方 5 時までの間、紅茶やコーヒーとともに、全 14 種類のデザートとセイボリーを、時間を気にすることなく心ゆくまでお楽しみください。  
今回のアフタヌーンティーは 2024 年 12 月 30 日(月)から 2025 年 4 月 22 日(火)まで、三期に亘って開催しているストロベリーアフタヌーンティーの第三弾です。

■種類変更やおかわり自由な紅茶とコーヒーは料理や気分に合わせて楽しんで

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で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。

■期間限定のモクテルでより贅沢なアフタヌーンティー体験を

「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」のテーマに合わせてバーテンダーが考案したモクテル「雅～みやび～」は、追加料金にてお楽しみいただけます。  
甘酸っぱい苺のピューレ、甘みのある桜シロップとハチミツを合わせてソーダを注ぎ、アフタヌーンティーメニューにぴったりなほんのり甘さを感じるさっぱりとした味わいに仕上げました。グラスの側面の金粉は、桜の花びらが舞っている様子を表現しています。春の訪れを感じる華やかなドリンクをぜひご賞味ください。

料金: 950 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。



## 「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2025年3月18日(火)～4月22日(火)

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://tokyobayhiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/silva-strawberry-sakura>

※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が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

## 「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」メニュー

### <デザート>



写真①



写真②

### 「苺とキャラメルガナッシュのチョコレート」(写真① プレート左下)

中が空洞になったホワイトチョコレートに、ほろ苦いキャラメルガナッシュを詰めました。ピンク色のチョコレートスプレーで色付けをしたチョコレートに苺を飾り、上品な見た目に。ホワイトチョコレートとキャラメルの濃厚な味わいをお楽しみください。

### 「桜ゼリーと抹茶のモンブランクッキー」(写真① プレート左上)

桜シロップのゼリーに桜の塩漬けを入れたグラスゼリーは、逆さにすることで満開の桜を表現しています。土台の抹茶のモンブランクッキーは、桜餡の上に抹茶とホワイトチョコレートのクリームを絞りました。和の味わいをご堪能いただけることはもちろん、季節感あふれる華やかな見た目が美しい一品です。

### 「桜と日向夏のムース」(写真① プレート右)

日向夏の皮のシロップ漬けを忍ばせた桜と苺の甘酸っぱいムースです。日向夏の酸味や苦み、苺の甘さやほんのりと香る桜のマリアージュをお楽しみください。ムースの表面を覆っているピンクのグラスージュは、桜の花が舞っている様子をイメージしました。

### 「ローズヒップ&ハイビスカスティーゼリーとプリン Stroベリーパフェ」(写真① 右)

フルーティーな香りの「Dilmah(ディルマ)」の「ローズヒップ&ハイビスカス」を使った苺の果肉入りゼリーに、パンナコッタとキャラメルソース、そしてプリンを重ね、苺を一粒のせたサクサクのパイで蓋をして、最後に餡を飾りました。一度にいくつもの食感や味わいを堪能していただけるグラスデザートです。

### 「苺とアールグレイのパウンドケーキ」(写真② 左)

柑橘系の香り豊かな「Dilmah(ディルマ)」の「オリジナル・アールグレイ」と蜂蜜、練乳などを合わせてしっかりと焼き上げたパウンドケーキです。生クリームとカットした苺をのせて、紅茶に合う一品にしました。

### 「ストロベリーショートケーキ」(写真② 中央)

苺パウダーでピンク色にしたスポンジに、角切りの苺と甘さ控えめの生クリームをサンド。トップにスライスした苺とお花形のチョコレートを飾った可愛いショートケーキです。

### 「ライム香る苺のムースとクランブルクッキー」(写真② 右)

塩味のあるホロホロとしたクランブルクッキーの上に、ホワイトチョコレートとライムのガナッシュを絞り、苺とライムのジュレを忍ばせたムースをのせました。まるで花びらのようなホワイトチョコレートを飾り、華やかに仕上げています。ライムの爽やかな風味を感じていただける一品です。



写真③

### 「プレンスコーン、桜とわさびのスコーン」

### 「クロテッドクリーム、柚子香る 苺とドラゴンフルーツジャム、きな粉とクランブルクッキーのバタークリーム」(写真③)

定番のプレンスコーンの他、桜とわさびのパウダーを練り込んで焼き上げた爽やかな風味のスコーンをご用意。なめらかな口どけのクロテッドクリームや、苺とドラゴンフルーツを焼き上げてから柚子のシロップ漬けを混ぜ込んだジャム、きな粉の香ばしさを感じるクランブルクッキーを混ぜ込んだきな粉のバタークリームの 3 種類をスコーンとともにお楽しみください。

### <セイボリー>



写真④



写真⑤

### 「紅心大根のポタージュ 抹茶のミルクフォームを添えて」(写真④ 左)

桜の色合いから着想を得た、紅心大根を使った和風ポタージュです。かつおだしをベースにし、玉ねぎ、リーク、じゃがいもを合わせました。抹茶香るミルクフォームや、ぶぶあられの食感も一緒にご堪能ください。

### 「苺とモッツアレラチーズのハモンセラノ巻き」(写真④ プレート左)

もっちりとしたフレッシュモッツアレラチーズと瑞々しい苺を、塩味の強いハモンセラノ生ハムで巻きました。バルサミコを煮詰めて生クリームと合わせたクリームを添えています。クリームの甘味、生ハムの塩味、チーズと苺の酸味などの絶妙なバランスをお楽しみください。

### 「桜姫鶏と春野菜のポーピエット トリュフ風味のマヨネーズとともに」(写真④ プレート右)

薄切りにした肉や魚で野菜などの具材を巻いたフランス料理のひとつ「ポーピエット」を、今回のテーマに合わせて透感のある桜色が特徴の「桜姫鶏」を使って作りました。もも肉を開いて菜の花、ハーブパン粉、マスタードを包み、お肉のジューシーさを感じつつ、食べ応えのある一品に仕上げました。トリュフ風味のタルトファータマヨネーズとともにご賞味ください。

### 「ピスタチオとクルミのカカオケーキサレ」(写真⑤ 左下)

カカオベースのケーキサレに、サワークリームをサンドしたチョコレートケーキのような見た目のセイボリー。クルミとピスタチオを生地とクリームの両方に使用し、ザクザクとした食感やナッツの香ばしさを存分に楽しんでいただける一品にしています。

### 「エビとイタヤ貝のマリネ ストロベリードレッシング」(写真⑤ 上)

ぷりぷりとして柔らかいイタヤ貝とエビを、アンチョビ、ガーリック、オリーブオイルとマリネしました。魚介類との相性が良い莓を、白ワインビネガーなどを加えた甘酸っぱいドレッシングとともにお召し上がりください。

### 「カリフラワーと彩り野菜のダブル風サラダ」(写真⑤ 右下)

カリフラワーをクスクスに見立てて作ったダブル風サラダです。塩揉みをしたパプリカとキュウリを合わせて彩りや食感を加えました。刻んだミントをアクセントに入れることで、口に入れた瞬間のスッキリとした香りはもちろん、後から野菜の甘味も感じていただけます。

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。

### 「Strawberry×Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間: 2025 年 3 月 18 日(火)~4 月 22 日(火)

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)」

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がございます。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が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。

###

### 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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

