

【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)

メロンやマンゴーなど 13 種類のフルーツを使用した贅沢な  
「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」  
2025 年 4 月 23 日(水)からスタート  
～新茶を使用したオリジナルスコーンも登場～



【2025 年 3 月 5 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、初夏に旬を迎える野菜を駆使したセイボリーと、13 種類のフルーツを使用し、フルーツ本来の甘みと様々なフルーツが織りなすハーモニーが活かされたデザートが堪能できる「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」を 2025 年 4 月 23 日(水)より開催いたします。紅茶やコーヒーとともに、スコーンを含むデザート 8 種とセイボリー 6 種を、心ゆくまでお楽しみください。

■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、よりさわやかな初夏のアフタヌーンティー体験を



「Fruit Afternoon Tea(フルーツ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「Peach Summer Twist」は、追加料金にてお楽しみいただけます。ヨーグルトの酸味とピーチピューレの豊潤な香り、さわやかな甘みを合わせたシャーベットドリンクです。レモンピールのほどよい苦味がアクセントとなっています。

初夏の訪れを、爽やかなフローズンドリンクと共にお楽しみください。

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。

## 「Fruit Afternoon Tea(フルーツ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4月23日(水)～6月24日(火)

提供時間: 平日 11:00～17:00

土・日・祝日 11:00～17:00 (150分制)

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-fruit>

※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。

## 「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」メニュー

### <デザート>



写真①



写真②

「ブルーベリーとフロマージュブランのタルト」(写真① プレート左)

ブルーベリーの甘酸っぱさとフロマージュブランのクリーミーで軽い風味が絶妙に調和したタルトです。ナパージュにもブルーベリーのピューレを混ぜ込み、艶やかな見た目とともにより一層のベリーの風味を楽しめます。

「さくらんぼムースのキルシュトルテ風タルト」(写真① プレート奥)

さくらんぼを使用したドイツのキルシュトルテから着想を得たタルト。「黒い森」をイメージしたカカオのタルトの上にさくらんぼを模ったチェリームースをのせました。

「マンゴー&ココナッツシュークリーム」(写真① プレート右)

マンゴーの果肉入りのカスタードクリームとマンゴージャム、さらにココナッツクリームを組み合わせ、みずみずしいマンゴーをトッピングしたトロピカルなシュークリームです。

「メロンとパンナコッタのパフェ」(写真① 右)

メロン果汁のゼリーにパンナコッタを重ね、フレッシュのアールスメロンとメロンクリームを絞った、メロン尽くしのパフェです。トップには、メロンの網目を模したチョコレートを飾りました。

「甘夏とアールグレイのガトー」(写真② 左プレート奥)

「Dilmah(ディルマ)」の「オリジナル・アールグレイ」を使用した香り豊かな生地に、濃厚な紅茶ガナッシュと爽やかな甘夏のマーマレードジャムを挟みました。甘夏のほのかな酸味がフルーティーなアクセントとなり口の中で広がります。

「ライム香るフランボワーズゼリーとライチのムース」(写真② 左プレート手前)

爽やかなライチムースで甘酸っぱいラズベリーとライムのゼリーを包み込んだ、フルーティーで軽やかなデザート。ライチムースには、イタリアンメレンゲを入れてよりなめらかでふわっとした口あたりに仕上げました。

「梅のマカロン」(写真② 右プレート)

初夏に出回る青梅の色を模した黄緑色のマカロン。梅のバタークリームと梅のジャムを挟み、周りには食感のアクセントになるフィアンティーヌを施しました。



写真③

「プレーンスコーン、新茶のスコーン」

「クロテッドクリーム、トロピカルフルーツとアプリコットのジャム、バナナとレモンのクリーム」(写真③)

スコーンは、定番のプレーンと新茶を使用したスコーンの 2 種類をご用意。新茶は粉末状にし、フレッシュで豊かな香りとほのかな苦みが口の中に広がるような生地的配合にしました。なめらかな口どけのクロテッドクリームと、マンゴーやパッションフルーツと杏子を焼き上げたトロピカルな味わいのジャム、そしてバナナの濃厚な甘みとレモンのさわやかな酸味が感じられるクリームの計 3 種類のコンディメントを、お好みに合わせてスコーンとともに楽しんでください。

<セイボリー>



写真④

「柚子香る春キャベツのスープ 梅ちりめんのかき揚げとともに」(写真④ 左)

旬を迎える春キャベツをかつおだしでゆっくりと煮込んだ和風のスープです。別添えのじゃこのかき揚げを合わせると、塩味がプラスされ春キャベツの甘みがより引き立ちます。



写真⑤

「メロンとハモンセラノ ソーテルヌワインのジュレを添えて」(写真④ プレート左)

世界 3 大貴腐ワインの一つ、ソーテルヌワインと角切りのアールスメロンを合わせたメロンジュレと、肉の旨味やコクが感じられる生ハム、ハモンセラノと一緒に召し上がっていただく一品です。ワインの芳醇な香りとメロンの爽やかさ、生ハムの深い味わいをお楽しみください。

「空豆のパンナコッタ 桜えびチップ添え」(写真④ プレート右)

塩茹でした空豆をなめらかに裏ごしし、生クリームと合わせて一口サイズのパンナコッタにしました。トップに桜えびとパルメザンチーズのチップを添えています。共に旬を迎える食材の絶妙なハーモニーをご堪能下さい。

「アスパラガスのミモザサラダ ロメスコソース」(写真⑤ 左プレート左)

旬のアスパラガスにボイルドエッグの黄色が華やかな、ミモザの花に見立てた一品。アーモンドとトマトを合わせたロメスコソースが野菜の甘みを引き立てます。

「ブルドポークのオープンサンドイッチ」(写真⑤ 左プレート右)

ポークショルダーをパプリカパウダーやチリパウダーなど数種類のスパイスでマリネし、低温で 8 時間じっくり火入れをした柔らかく口の中でとろけるお肉料理。スパイスの香りと肉の旨味がぎゅっと詰まったブルドポークをバゲットにのせてオープンサンドスタイルで。

「新玉ねぎとサーモンのエスカベッシュ」(写真⑤ 右プレート)

新鮮な新玉ねぎとサーモンをマリネした初夏らしい爽やかなセイボリー。サーモンの旨味と新玉ねぎの甘みとシャキシャキ食感が引き立つ一品です。

また、ご自宅や客室など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。

### 「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」 テイクアウト概要

販売期間: 2025 年 4 月 23 日(水)~6 月 24 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。



### 「Tropical Fruit & Apricot Jam(トロピカルフルーツとアプリコットのジャム)」 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: 2025 年 4 月 23 日(水)~6 月 24 日(火)

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。

###

### 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があり、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。