

【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

ヒルトン発祥のピニャ・コラーダをイメージしたトロピカルムースが登場！
「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」
2025 年 6 月 25 日(水)からスタート
～スパイスや夏を乗り切るメニューなど全 14 種類～



【2025 年 4 月 28 日(月)】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、とろけるような桃、芳醇なメロン、そして夏を彩るトロピカルフルーツを贅沢に使用した「サマーアフタヌーンティー」を、2025 年 6 月 25 日(水)より開催いたします。暑い夏にぴったりの、スパイスを効かせたセイボリー6 種と、夏らしい華やかな 7 種のデザート、そしてスコーンを、紅茶やコーヒーとともに心ゆくまでお楽しみください。

デザートには、ヒルトン発祥のカクテル「ピニャ・コラーダ」をイメージした色鮮やかなムースをはじめ、桃やメロンを贅沢に使用したケーキなど、見た目も涼しげなメニューをご用意しました。セイボリーは、スパイスでマリネしたマーガレットポークや山椒を効かせた鰻など、夏にスタミナをつけられる食材を使用したメニューを中心に、バラエティー豊かなラインナップでお届けします。

■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。

■南国気分を味わう、ひんやりモクテルも登場



「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」のテーマに合わせてパイナップルとココナッツを合わせたトロピカルな味わいを楽しめる季節のフロズンモクテルをご用意。トップにはブラッドオレンジやトロピカルなお花を添えて、見た目も味わいも夏にぴったりの一杯です。(※サマーアフタヌーンティーとは別料金となります)。

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。

「Summer Afternoon Tea(サマ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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間： 2025 年 6 月 25 日(水)～9 月 9(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://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-summer>

※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。

「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」メニュー

<スイーツ>



「ライムのイタリアンメレンゲタルト」

ライムの果汁とピールを使用した爽やかなライムクリームをタルト生地に詰め込みました。トップにはライム果汁で仕上げたふわふわのイタリアンメレンゲを。ほんのりと感じるピールの苦みと爽やかな酸味をお楽しみください。



「ピニャ・コラーダムース グレープフルーツの香り」

カリブ・ヒルトン発祥のトロピカルカクテル「ピニャ・コラーダ」から着想を得たスイーツ。アルコールを丁寧に飛ばしたマリブ酒を使用し、パイナップルとココナッツの濃厚なムースに、ピンクグレープフルーツゼリーの爽やかな酸味をプラス。まるで南国リゾートにいるかのような、トロピカルな味わいが口いっぱいに広がります。



「桃と赤すぐりムース」

桃を贅沢に使用した、とろけるような口どけのムースに、丁寧にコンポートした桃と甘酸っぱい赤すぐりを閉じ込めました。ふわふわのムース、とろけるコンポート、プチプチとした赤すぐりの食感が織りなす、ハーモニーをお楽しみください。



「マンゴーマカロン」

鮮やかなマンゴーカラーと、まるで本物のマンゴーのような模様が目を引く、見た目も楽しいマカロンです。濃厚なマンゴーの香りが広がる、自家製マンゴージャムと、とろけるようなマンゴーバタークリームをたっぷりとサンドしました。



「メロンショートケーキ」

芳醇な香りととろけるような甘さが特徴のアールスメロンを贅沢に使用し、果汁たっぷりの特製クリームで仕上げました。口いっぱい広がるメロンの豊かな風味と、上品な甘さが至福のひとつをお届けします。



「トロピカルフルーツパウンドケーキ」

マリブ酒にじっくりと漬け込んだマンゴーやパイナップル、バナナなどのドライフルーツを贅沢に使用し、ココナッツの風味豊かに焼き上げたパウンドケーキです。



「ミント風味のフルーツカクテルゼリー」

自家製ミントシロップで作ったつるんとした喉越しのよいゼリーに、キウイや苺などの彩り豊かなフルーツを閉じ込めた涼やかな夏のデザートです。



「プレーンスコーン、コーヒーとマカダミアナッツのスコーン」

「クロテッドクリーム、桃とマンゴーのジャム、ブルーベリーチーズクリーム」

スコーンは、定番のプレーンに加え、期間限定のコーヒーとマカダミアナッツのスコーンをご用意しました。コーヒーの香ばしい風味とほのかな苦み、そしてマカダミアナッツの食感が魅力です。なめらかな口どけのクロテッドクリーム、桃とマンゴーの果肉を贅沢に使ったジャム、そしてブルーベリーコンポートとチーズの特製クリーム。3種類のコンディメントを、お好みの組み合わせでスコーンとともに楽しみください。

＜セイボリー＞



「ハーブ香るローストポークとトマトサルサ」

柔らかい肉質で、旨味やコクが詰まった銘柄豚マーガレットポークをタイムやオレガノなどのスパイスでマリネして香ばしくローストしました。BBQ の炭火焼をイメージして、炎に見立てたトマトサルサや竹炭のパン粉を添えました。



「アーモンド香る白いガスパチョ」

スペインのアンダルシア地方の夏の代表料理として知られる“アホ・ブランコ(白いガスパチョ)”。ミルクやアーモンドスライス、オリーブオイルをベースにした栄養満点の冷製スープに、シェリービネガーを入れて味を引き締めました。



「鰻とキュウリの生春巻き」

夏のスタミナ食材、鰻を使用した一品。鰻の蒲焼とキュウリ、そして錦糸卵を生春巻きスタイルで。山椒を効かせた特製タレが、食欲をそそります。



「ポテトのスパイシーサモサスティック」

インド料理定番の軽食「サモサ」を、アフタヌーンティーでも楽しめるスティック状にアレンジしました。ジンジャー、クミン、チャットマサラなど、本格的なスパイスを効かせた野菜の旨味が凝縮されています



「大葉の冷製カッペリーニ ジェノベーゼ風」

爽やかに香る大葉をたっぷりと使用し、和風にアレンジした冷製ジェノベーゼ。凝縮された甲殻類のビスクを加え、奥深い味わいに仕上げました。



「夏野菜のグリルサンドウィッチ」

ズッキーニやレッドオニオンなど、旬の夏野菜を香ばしくグリルし、サンドウィッチにしました。マスタードバターとアボカドマヨネーズの特製ペーストが、野菜の旨味を引き立てます。

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。

「Summer Afternoon Tea(サマーアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間： 2025 年 6 月 25 日(水)～9 月 9 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。



「Peach & Mango Jam(桃とマンゴーのジャム)」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 6 月 25 日(水)～9 月 9 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、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。