

報道関係者各位

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

ミルク感たっぷりの牛柄ロールや、甘じょっぱいジンギスカン風手羽先など
全 35 種類のスイーツとセイボリー
スイーツビュッフェ「Summer Farm～北海道からの贈り物～」6月21日(土)から開催
～北海道産の生クリームと赤肉メロンを使ったジェラートステーションも登場～



【2025年5月12日(月)】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2025年6月21日(土)より8月31日(日)までの期間、ロビーラウンジ「lounge O(ラウンジ・オー)」において、スイーツビュッフェ「Summer Farm～北海道からの贈り物～」を土日祝日限定で開催いたします。

まるで青空の下に広がる自然豊かな牧場に訪れたかのような空間のビュッフェ台には、約35種類のスイーツとセイボリー(軽食)が並びます。スイーツには北海道産の小豆、ミルク、マスカルポーネを使用したメニューや、ハスカップのパンナコッタやラベンダー香るシフォンケーキなど、北海道の初夏を感じるラインナップを、セイボリーには、ジンギスカン風の手羽先の照り焼きや、白身魚のちゃんちゃん焼き風、ラーメンサラダなど、ランチとしてもおすすめのラインナップをご用意しました。

■夏場にぴったりな2種類のジェラートが登場。メロンジェラートはシェフオリジナルレシピで。



スタッフが目の前でスクープするジェラートステーションが登場します。北海道産の生クリームを使用したミルクジェラートと、北海道産の赤肉ピューレを加えたメロンジェラートの2種類をご用意いたします。濃厚なミルクの味わいと、コクのあるメロンの甘さの両方をお楽しみいただけます。上の最中は、麦わら帽子型またはホテルのロゴ入りの2種類からお選びください。

近年猛暑が続く夏場に嬉しい、ビュッフェだからこそ何度でもお召し上がりいただけるコールドスイーツです。

■ヒルトンニセコビレッジのメニューを再現した期間限定スイーツ



北海道の贈り物のひとつとして、「北海道メロンスープとヨーグルトムース ヒルトンニセコビレッジより」を提供いたします。ヒルトン東京ベイの姉妹ホテル、ヒルトンニセコビレッジのシェフ自慢のレシピを元に再現した期間限定コラボレーションスイーツです。

ヨーグルトのさっぱりかつ濃厚なムースに、北海道産メロンピューレを使った瑞々しいメロンスープを注ぎ、丸くり抜いたフレッシュメロンを飾った贅沢な一品をぜひお楽しみください。

ヒルトンニセコビレッジ:

<https://www.hilton.com/ja/hotels/ctsnvhi-hilton-niseko-village/>

■抽選でヒルトンニセコビレッジ宿泊券などが当たる、Instagram キャンペーンを開催



ヒルトン東京ベイの公式 Instagram アカウントをフォロー後、キャンペーンポストにいいね、そして「あなたが好きなスイーツは？」をコメント投稿すると、抽選でヒルトンニセコビレッジの宿泊招待券またはヒルトン東京ベイのスイーツビュッフェ招待券をプレゼントいたします。

キャンペーン期間: 6月15日(日)11:59まで

対象アカウント: [ヒルトン東京ベイ公式 Instagram](#)

賞品:

・ヒルトンニセコビレッジ プレミアム・デラックスファミリールーム 2泊朝食付 1組 2名様

・ヒルトンニセコビレッジ デラックスファミリールーム 2泊朝食付 1組 2名様

・ヒルトン東京ベイ「ラウンジ・オー」スイーツビュッフェ ペア招待券
応募規約:

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/news/detail/6294>

スイーツビュッフェ「Summer Farm～北海道からの贈り物～」概要

名称: スイーツビュッフェ「Summer Farm～北海道からの贈り物～」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2025年6月21日(土)～8月31日(日)

※土日祝日限定。

時間: 12:00～/ 12:30～/ 14:30～/ 15:00～(4部制・2時間制)

料金: 大人 4,700円 お子様(4～8歳)1,800円 お子様(9～12歳)2,600円

※約20種類のドリンクバー付。

※料金には税金・サービス料が含まれます。

ご予約: TEL 047-355-5000(代) レストラン部

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-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。

スイーツbuffet「Summer Farm～北海道からの贈り物～」メニュー例 (スイーツ)



サマーファーム 贅沢メロンムースタルト

牧場の原っぱをタルトで、青空をムースで表現しました。太陽のような色合いの赤肉メロンジュレをメロンムースの間に入れてあります。アールスメロンを贅沢に飾り、さっぱりとした味わいに仕上げました。



モーモー練乳ロール

北海道産の練乳を生クリームに加えた、ミルク感をたっぷりと楽しめるロールケーキです。ココア生地で表現した牛柄模様にも注目です。



ハスカップと北海道産ミルクパンナコッタのパフェ

北海道産生クリームを使用したなめらかなミルクパンナコッタに、甘酸っぱいハスカップソースをアクセントに加えました。クリームの上にワッフルチップと苺をのせたパフェです。



北海道産小豆クリームとカフェオレプリン

ほんのりと甘いカフェオレプリンに北海道産小豆のクリームを絞った和風スイーツ。トップに添えた小豆のほろほろとした食感も一緒にお楽しみください。



ひよことわどりのマーマレードロリポップ

愛らしいひよことわどりの顔を模したチョココレートに、マスカルポーネクリームとマーマレードジャムを入れたほんのり酸味を感じるロリポップです。



甘酸っぱい誘惑 はちみつチーズタルト

ドライクランベリー入りクリームチーズの上に、はちみつヨーグルトのクリームを絞りました。甘い香りに誘われたハチをメレンゲで表した甘酸っぱい味わいのタルトです。



米粉のふんわりラベンダーシフォンケーキ

細かくしたラベンダーを米粉の生地に混ぜ込み、ふわふわに焼き上げたシフォンケーキ。ハーブの女王と言われているラベンダーの心地よい香りが鼻からふわっと抜ける一品です。



ローズラズベリータルト

ラズベリーとカシスのジュレにパールクラッカーを忍ばせ、バラに見立てたラズベリーガナッシュを絞った酸味と食感が楽しめるタルト。3色をテーブルに並べると華やかさが増す映えるスイーツです。



北海道産ヨーグルトと桃のウサ耳ショート

ヨーグルト生クリームに桃のコンポートをサンドした夏らしいさっぱりとしたショートケーキ。農場のそばのガーデンにいるウサギをイメージしてウサ耳型チョコレートをトッピングしました。



ピスタチオクリームガーデンロール

花壇をイメージしてチョコレートとピスタチオを2色使いた一品。ホワイトチョコを加えたまろやかなピスタチオクリームに、キャラメルパールクラッカン、刻んだピスタチオを入れてサクッと食感をプラスしました。



夏空キウイゼリー

快晴の夏空と草原をイメージした、キウイの果肉入りサイダーゼリーです。ブルーハワイで色付けした爽やかな青色が美しいグラスです。



マンゴー & パインのキラキラサンシャインゼリー

真夏の太陽を表現した、さっぱりとしたマンゴーとパインのゼリー。中に角切りのマンゴーとパインを入れてジューシーな味わいに。キラキラとした金粉が輝く一品です。



りんごとダーズリンのスcoopケーキ 木苺ソース添え

シナモン入りのりんごのキャラメル煮に、サクサクのダーズリンクラムを敷き詰めてじっくりと焼き上げたスcoopケーキ。横に添えた木苺ソースはお好みでどうぞ。りんごと木苺の酸味のマリアージュをお楽しみいただけます。



北海道産マスカルポーネのシマエナガムース

北海道産マスカルポーネを使ったムースに柚子とマンゴーのソースを入れました。柚子の酸味とマンゴーの甘味を合わせた夏の味覚を楽しめるスイーツです。北海道にのみ生息するといわれるシマエナガの顔や翼はチョコレートで表現しました。



キャベリンハットのバニラメレンゲポップス

フォトポップスとしても人気のあるメレンゲポップス。風になびく淡い紫色のキャベリンハットをイメージしました。甘く上品なバニラ風味に仕上げました。

(セイボリー)



約15種類のセイボリーには、北海道のご当地グルメや郷土料理として親しみのある料理をビュッフェでも楽しんでいただけるようにアレンジした「ラーメンサラダ」や「野菜たっぷり白身魚のちゃんちゃん焼き風」、「ジギスカン風 手羽先の照り焼き」が登場します。Summer Farmをイメージして大地の恵みを使った「冷製ポテトミルクスープ 青海苔風味」、「鮭フレークとスキムミルクのシーザーサラダ」や、お子様連れにもぴったりの「トマトソースとツナのポテトサラダサンド」、「バターごま昆布ポテト」など、ランチにもおすすめのラインナップです。

スイーツbuffet「Summer Farm～北海道からの贈り物～」限定 有料ドリンク

■スペシャルドリンク「メロン・ポップ・ソーダ」



濃厚なメロンとさっぱりとした梨の甘さを合わせたシロップにソーダを注ぎ、バニラアイスとメロンの網目模様をイメージしたホワイトチョコをのせて、メロン感をたっぷり詰め込んだクリームソーダに仕上げました。夏らしい爽やかでシュワッと弾けるドリンクに、メロンの果実をイメージした丸い氷と2色のメロン味のフローズンゼリーを入れ、最後まで冷たく、徐々にゼリーの食感が変わる楽しさも感じていただける一杯です。

【料金】1,000 円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれています。

■クラフトビール「網走ビール」



ホップの香りの効いた爽やかで苦みが特徴の「あばしりプレミアムビール」など、個性豊かで色鮮やかな4種のカラーを取り揃えた「網走ビール」をご用意いたしました。ビールを片手に、約35種類の料理とともに北海道の初夏を味わう休日のリラックスタイムをお過ごしください。

【料金】1,600 円/本

※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。



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、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。