

【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・川門
 TEL: 047-355-7109 (直通)
 Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ クリスマスケーキの予約を開始
オペラとティラミスを重ね合わせた12層の贅沢なプレゼントボックスケーキや、
フルーツをたっぷりサンドしたリース・パルプレストなど全5種類
 ～煌めく数万球のイルミネーションや巨大ジオラマ「クリスマス・トレイン」の展示も～



【2023年10月23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 総支配人マーカス・コッシュ)では、華やかなホリデーシーズンにご家族や、ご友人、大切な方と楽しんでいただける全5種類のクリスマスケーキの予約を開始いたしました。まるで本物のプレゼントボックスのような迫力のあるケーキや、2種類のロールケーキが味わえる贅沢なプッシュ・ド・ノエルなど、2023年の締めくりにヒルトン東京ベイパストリーシェフのこだわりが詰まったケーキコレクションをぜひお楽しみください。

また、11月7日(火)からは、ホテルの屋外に数万球のイルミネーションがライトアップされ、一気にクリスマスのムードに包まれます。ロビーでは、総面積約60平方メートルの巨大ジオラマをカラフルな列車が走り抜ける「クリスマス・トレイン」の展示が今年も登場。温かなクリスマスの雰囲気にお包まれながら、ホテルで思い思いの特別な時をお過ごしください。

【全5種のクリスマスホールケーキ】



オペラ&ティラミスのプレゼントボックスケーキ

チョコレートでできた赤いプレゼントボックスを開けるとスノーマンやサンタクロースが現れる今年のシグネチャーケーキは、チョコレートオペラとティラミスの2種類を組み合わせた夢のようなケーキです。チョコレートオペラには、ヴァローナ社が創業100周年を記念して開発した、カカオ80%のブラック・チョコレート「コムントウ」の板チョコとガナッシュを使用。カカオ豆特有のロースト香と、

板チョコのパリッとした食感にこだわりました。さらに、ヴァローナ社のカカオ 53%のミルク・チョコレート「ウカンビ・ラクテ」を使用したガナッシュの層のまろやかな甘みと、エスプレッソコーヒー香るバタークリーム of 深い味わいが加わります。濃厚なティラミスは、コクがあるイタリア産マスカルポーネを使用し、トップに敷き詰めました。繊細に重ねられたオペラとティラミスは、全部で12層の贅沢な仕上がりに。チョコレートで出来たりボン※まで余すことなくすべてお召し上がりいただけます。

※ヴァローナ社のチョコレートは使用しておりません。

■料金 11,000 円 ■サイズ 直径 15cm×高さ 23cm ■販売台数 30 台

クリスマス・ストロベリー・ショートケーキ



ふわっとしたくちどけのスポンジ、甘さ控えめなホイップクリーム、そして苺を惜しむことなくふんだんに使用した Hilton Tokyo Bay 自慢のクリスマスショートケーキです。クリスマスリースをイメージしたデザインのケーキの真ん中には、可愛いサンタクロースとトナカイが並んでおり、それらを囲むようにたくさんの可愛いオーナメントや苺を飾りました。

■料金 6,800 円 ■サイズ 直径 15cm×高さ 11cm ■販売台数 150 台

ブッシュ・ド・ノエル



しっとりとしたチョコレート生地、甘さ控えめに煮込んだラズベリージャムと濃厚なチョコレートクリームを巻いたチョコレートロールケーキと、軽い口当たりのスポンジ生地に生クリームを敷き、苺とカスタードクリームを巻いたストロベリーカスタードロールケーキの2種類が味わえる贅沢なブッシュ・ド・ノエルです。フランスの伝統のクリスマスケーキを Hilton Tokyo Bay スタイルで。

■料金 6,500 円 ■サイズ 縦 10cm×横 15.5cm×高さ 12cm ■販売台数 120 台

白いトナカイのバニラ&ラズベリームース



幸運のしるしとも言われる白いトナカイをモチーフにした、バニラとラズベリーの優美なムースケーキです。バニラビーンズ入りの濃厚なバニラムースの中には、甘さ控えめのラズベリーのムースと、木頭柚子のクリームを入れて香り高く仕上げました。ムース

の下に敷いた塩味のあるクランブルが食感のアクセントです。ホワイトチョコレートを赤くコーティングして表現したトナカイの鼻の中には、ライスクリスピー入りのルビーチョコレートが入っています。少人数(2~3名)におすすめなサイズです。

■料金 5,800 円 ■サイズ 縦 13.5cm × 横 14cm × 高さ 5cm ■販売台数 80 台

リース・パリプレスト



リング状のシュー生地クリームをサンドしたフランス伝統菓子である「パリプレスト」をクリスマスリースに見立てたデザートです。中には、香ばしいヘーゼルナッツのカスタードクリーム、バタークリームとバニラカスタードクリームを合わせたムースリヌクリーム、そして生クリームの3種類をたっぷり。彩り鮮やかな苺、キウイ、オレンジのフレッシュフルーツとの組み合わせを是非お楽しみください。

■料金 6,800 円 ■サイズ 直径 18 cm × 高さ 10cm ■販売台数 60 台

【全5種のクリスマスホールケーキ 詳細情報】

予約期間: 2023年10月13日(金)~12月22日(金)

受取時間: 2023年12月8日(金)~12月25日(月) 11:00~22:00

販売場所: ロビー階「フレッシュ・コネクション」

※ご予約はウェブサイトより、事前決済にて承ります

※受取の3日前までのご予約をお願いいたします (オペラ&ティラミスのプレゼントボックスケーキのみ受取4日前、12月21日(木)までのご予約)

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第、販売を終了いたします

【店頭限定クリスマススイーツ】



クリスマス・アイシングクッキー(写真左手前)

シェフがひとつひとつデザインし丁寧に仕上げる、クリスマス・アイシングクッキーが今年も登場。つぶらな瞳が可愛いサンタクロースや、ニットのお洋服を纏った雪だるま、そしてクリスマスツリーの3種類をご用意しました。ご家族やご友人、大切な人への贈り物としてもおすすめです。

■料金 1,800 円/3枚セット、600 円/サンタクロース1枚

バンド・エпис(写真左奥)

フランスのアルザスやディジョン地方の伝統焼菓子。ハチミツをたっぷり使用し、オレンジピール、クルミ、4種類のスパイスを加えた生地に、フレッシュオレンジのシロップ煮をのせて焼き上げました。しっとりとした生地にオレンジとスパイスの香りとクルミの食感が楽しめます。

■料金 1,700 円/本

フルーツケーキ(写真右奥)

ラム酒とグランマルニエの洋酒に漬け込んだオレンジピールやレーズン、パインなどのフルーツが贅沢に入ったクリスマスのフルーツケーキです。焼き上げたケーキにシロップを塗り、トップにはアイシングをかけて雪を表現しました。少しずつスライスしてお召し上がりください。

■料金 2,500 円/本

アーモンドリング(写真右真ん中)

4 種類のスパイスとアーモンドパウダーを合わせたマジパンを、クッキー生地の上に乗せて焼き上げました。真ん中には、こだわりのジャムを乗せ、クリスマスリースのように仕上げました。甘さ控えめのジャムは、ラズベリーとアプリコットの2種類をご用意します。

■料金 380 円/個

シュトーレン(写真右)

クリスマスを迎える 4 週間前から少しずつスライスして食べる習わしのあるドイツ伝統菓子のシュトーレンを、ヒルトン東京ベイオリジナルレシピで焼き上げました。ラム酒とブランデーに 1 週間漬け込んだオレンジピール、レモンピール、レーズンのドライフルーツを混ぜて焼いています。焼成後、生地にドライフルーツがしっとり馴染むよう、冷蔵庫で 2 週間以上寝かせて、熟成させています。中央にアーモンドパウダーと砂糖を練り込んだマジパンを入れ、甘みとアーモンドの風味を加えました。洋酒の香りや芳醇なスパイスの香りをお楽しみ下さい。シェフのこだわりで、薄くスライスして食べやすいように、ドライフルーツのカットサイズや量を調整しています。コーヒーや紅茶はもちろん、グリューワインと一緒に召し上がりください。

■料金 2,500 円/本、550 円/スライス 3 枚

【店頭限定クリスマススイーツ 詳細情報】

販売期間: 2023 年 11 月 7 日(火)~12 月 25 日(月)

販売場所: ロビー階「フレッシュ・コネクション」

※ご予約は承っておりません

※表示料金には税金が含まれます

※商品がなくなり次第、販売を終了いたします

ヒルトン東京ベイ クリスマスケーキの詳細に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/christmas-cakes>

【ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン】



2000 年より開始した「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」は、冬のシーズン到来とともに毎年開催している、大規模なジオラマと鉄道模型の展示物です。ホテルを訪れる多くの人々が、この魅力あふれる壮大な展示に思わず足をとめます。総面積約 60 平方メートルのジオラマには、冬のヨーロッパの山あいの風景と、そこで暮らす人々の暮らしが、いきいきと表現されています。その中を走るカラフルで本格的な列車模型は、鉄道模型の愛好家にファンも多いドイツ生まれの G ゲージを使用しています。「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」では、チャリティー活動の一環として、企業や団体から寄せられた協賛金の一部を、国内外で支援を必要とする子供たちにサポートを行っている NPO 法人などに寄付しています。

2023 年の活動内容



特定非営利活動法人 プレイグラウンド・オブ・ホープが展開する、子どもの遊び場を作るプロジェクト「プレイグラウンド・オブ・ホープ」に参加しました。2023年4月には福島県相馬市の「相馬愛育園」にてプレイセットを新設しました。同年6月には千葉県君津市の「はぐみの杜君津」にて2017年に新設したプレイセットのメンテナンス、9月には千葉県いすみ市の「子山ホーム」にて老朽化した既存のセットの解体後、新たなプレイセットを設置しました。そして12月には千葉県印旛郡の「蛍雪学園」にて今年4回目となる「プレイグラウンド・オブ・ホープ」の活動を予定しています。

ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン過去の活動に関してはこちらよりご確認ください。

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/csr/>

【「ヒルトン東京ベイ・クリスマス・トレイン」概要】

展示会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階

展示期間： 2023年11月7日(火)～2024年1月8日(月・祝)

※トレインの走行時間は6:30～11:30、12:30～17:00、18:00～23:00です

※ホテルにお越しの方はどなた様もご自由にご覧いただけます。見学料は無料、終日展示しています

お問い合わせ： TEL： 047-355-5000

【クリスマスイルミネーション】



ホテル屋外は、数万個にもおよぶ電球が織り成す幻想的なクリスマスイルミネーションで彩られます。冬の夜を華やかに照らす温かな光は、ホテルに足を踏み入れる前からクリスマス気分を高めます。

【クリスマスイルミネーション概要】

期間：2023年11月7日(火)～2024年1月8日(月・祝)

時間：16:30頃～24:00頃

※写真はクリスマスイルミネーションのイメージです

クリスマス特集ページ：<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/event/christmas/>

###

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、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 (<https://hiltonhotels.jp/>) 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。ヒルトンの公認予約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。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/hhr>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、www.twitter.com/HiltonHotels、www.instagram.com/hiltonhotels/