

報道関係者各位

2025 年 7 月 10 日

【報道関係者からのお問い合わせ先】

ダブルツリーby ヒルトン東京有明
マーケティング コミュニケーションズ
羽根 昌紀

TEL: 03.6426.0390

Email: TYOAR_MKT@hilton.com

ダブルツリーby ヒルトン東京有明が贈る“黒”と“実り”の秋
漆黒（ブラック）ジビエバーガーと秋香るスイーツで
心躍るハロウィン&オータムシーズンを



【2025 年 7 月 10 日】ダブルツリーby ヒルトン東京有明（東京都江東区 総支配人 島宗 広明）では、オールデイダイニング「SAUS（ソース）」とバー「Brew33 Bar（ブリューサーティースリーバー）」の 2 つの料飲施設にて、秋季限定プロモーションとして、秋の味覚とハロウィンの世界観を融合させた期間限定メニューを 2025 年 9 月 13 日（土）より提供開始いたします。

今秋のテーマは、“黒”と“実り”。味わい深い国産ジビエを使用したインパクト抜群のブラックバーガーとバターナッツかぼちゃや栗、さつまいもといった秋ならではの食材を繊細に組み合わせたスイーツが登場します。

見た目のインパクトだけでなく、素材や調理法へのこだわりが詰まった逸品たちは、グルメな大人も満足できる仕上がり。ハロウィン気分をさりげなく演出する一皿一皿が、レストランやバーで過ごすひとときを印象的に彩ります。

漆黒（ブラック）ジビエバーガー



デトックス効果や腸内環境の改善といった嬉しい効果が期待できる竹炭を練り込んだ漆黒のバンズに、国産の猪と蝦夷鹿を絶妙なバランスでブレンドした特製ジビエパティをサンド。つなぎを一切使わず、素材そのものの旨味とジューシーな肉質をダイレクトに感じられるハンバーガーに仕上げました。

味のアクセントには、濃厚なチェダーチーズとスパイシーなハバネロジャックチーズの **2** 種を使用し、奥行きのあるコクとピリッとした刺激をプラス。さらに、赤味噌を加えた香ばしい特製ソースと、コーラや白ワインをブレンドした甘辛いコクと酸味、スパイスの華やかな香りの絶妙なバランスが特徴の自家製 **BBQ** ソースがハンバーガーの魅力をより一層引き立てます。

竹炭入りのバンズとパティから滴るソースが、どこかハロウィンを思わせる演出に。お肉好きはもちろん、ハロウィン気分を楽しみたい方にもぴったりの、見た目と味の両方で楽しめる秋の主演級ハンバーガーです。

バターナッツかぼちゃのケーキ ～実りのトッピングを添えて～



ナッツのような深い味わいと甘さが際立つバターナッツかぼちゃを使用したケーキは、滑らかな食感と優しい味わいが特徴。濃厚ながらも軽やかなかぼちゃの風味が口いっぱいに広がります。

ケーキの上には、香り高い栗のモンブランクリームを贅沢に絞り、旬のぶどうやカリッと焼き上げたナッツのチュイルを飾って秋の豊かさを表現しました。添えられたさつまいもアイスは、素材の甘みを活かした優しい味わいで、ケーキと絶妙なハーモニーを奏でます。

まるで秋の森の中を歩いているような、温かく上品な印象を与える一皿は、午後のティータイムや女子会のデザートとしてもおすすめ。可憐なエディブルフラワーを添えたプレートは、視覚と味覚の両方で秋の味わいを堪能いただけます。

秋季限定プロモーションメニュー概要

期間：2025年9月13日（土）～11月30日（日）

場所：1階 SAUS / 2階 Brew33 Bar

時間：SAUS 11:30～17:00（L.O. 16:30）

Brew33 Bar 17:00～23:00（L.O. 22:30）

料金：・漆黑（ブラック）ジビエバーガー 3,500円

・バターナッツかぼちゃのケーキ ～実りのトッピングを添えて～ 1,800円

詳細は公式ホームページ

（<https://doubletree-tokyo-ariake.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/autumn>）をご覧ください。

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。

総料理長 プロフィール



眞仁田 宏（まにた ひろし）

総料理長

1974年、埼玉県生まれ。調理士専門学校卒業後、都内のホテルにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、ヒルトン東京お台場のグリロジー バー＆グリルにてヘッドシェフを務めたのち、2019年7月にコンラッド東京に入社し、バンケットキッチンに配属される。2020年4月にオールデイダイニング「セリーズ」の料理長に就任。ワインとのマリアージュを考慮した旬食材をふんだんに取り入れた料理の数々を考案。2024年10月、関東初進出となるダブルツリーbyヒルトン東京有明の総料理長に就任。ホテル内のSAUS、Brew33 Bar、Brew33 Lounge、ルームサービスなどで提供するすべてのメニューと料理を統括している。

###

ダブルツリーby ヒルトン東京有明について

沖縄や富山、大阪、京都に続き、国内 8 軒目、関東初のダブルツリーby ヒルトンとして開業したダブルツリーby ヒルトン東京有明は、ゆりかもめ「有明駅」、りんかい線「国際展示場駅」からそれぞれ徒歩約 1 分に位置し、東京ビッグサイトをはじめ有明ガーデン、有明コロシアムへも徒歩圏内。豊洲市場やお台場へは電車で 10 分、東京ディズニーリゾート®へは電車でわずか 20 分という絶好のロケーションを誇り、恵比寿、渋谷、新宿へもりんかい線を利用して、乗り換えなしでアクセス可能です。地上 17 階建てのホテルには、全 363 室の客室のほか、オールデイダイニングやバーなどの料飲施設、24 時間利用可能なフィットネスセンターやコインランドリー、会議室などの充実した施設が揃っています。世界中の文化・芸術・スポーツ・国際会議が一堂に会したような有明エリアで、レジャーやビジネスでご滞在になるお客様のために、温かくおもいやり溢れるホスピタリティで「心地よい時間」をご提供いたします。ダブルツリーby ヒルトン東京有明に関する詳細は[公式ホームページ](#)をご覧ください。また、[Instagram](#)や[Facebook](#)、[X](#)でも情報を配信しています。

ダブルツリーby ヒルトンについて

[ダブルツリーby ヒルトン](#)は、世界約 60 の国と地域で約 700 軒（155,000 室以上）を展開する、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。55 年以上にわたって、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。アイコンックな温かいチョコチップクッキーでお客様を迎え、地域社会にも貢献してきました。コンテンポラリーな宿泊施設、ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを提供します。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/doubletree、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。