

報道関係者各位

2025 年 10月2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
開業以来初のクリスマスアフタヌーンティーを開催



【2025 年 10 月 2 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）は、昨年 12 月に開業し、今回初となるクリスマスアフタヌーンティーを、オールデイダイニング「SAUS（ソース）」にて 2025 年 12 月 1 日（月）から 12 月 25 日（木）まで、1 日 20 名様限定でご提供いたします。

初登場となるアフタヌーンティーは、冬の澄んだ空気と煌めく街のイルミネーションを感じさせる季節感、そしてクリスマスならではの華やかで祝祭感あふれる世界観をテーマに、すべてのお客様がわくわくするひとときを演出します。スイーツには、クリスマスオーナメントをモチーフにした華やかなアイテムも取り入れ、見た目にも楽しめるティータイムをお届けいたします。

さらに、ドイツのロンネフェルト社の厳選ティーセレクションを用意。香り高く奥深い味わいのアッサムバリやアールグレイ、ジャスミンゴールドのほか、カフェインレスのルイボスクリームオレンジやウィンターハーモニーも揃え、幅広いお客様のニーズにお応えします。

冬の訪れを感じながら、有明で華やかで特別なティータイムをお楽しみください。

「クリスマスアフタヌーンティー」メニューのハイライト

イチゴとピスタチオのタルト



サクサクのタルト生地に、バニラ香る濃厚カスタードをたっぷり絞り、ピスタチオペーストを合わせたクリームを重ねました。仕上げにはみずみずしいフレッシュイチゴを飾り、赤と緑のコントラストでクリスマスシーズンを華やかに彩ります。一口で濃厚な味わいと食感の楽しさが広がる、季節限定のタルトです。

チョコレートムースのドームオーナメント



クリスマスツリーを彩るオーナメントをイメージした遊び心あるデザイン。艶やかなグラサージュで包んだビターチョコレートムースは、滑らかな口どけとカカオの豊かな風味が特徴です。土台には自家製クッキー生地を合わせ、サクッとした食感とのコントラストも楽しめます。見た目の可愛らしさと味わいのバランスが絶妙な、シックなムースです。

ホワイトチョコレートのリース仕立てフロマージュケーキ



クリスマスリースを思わせる愛らしいデザインに仕立てた、ホワイトチョコレートのフロマージュケーキ。なめらかな口当たりのケーキには、甘酸っぱいイチゴジャムをサンドし、ふんわりとした生クリームを重ねました。リースを象ったローズマリーやアラザン、金箔を華やかにトッピングし、華やかな見た目に仕上げています。遊び心あるデザインと上品な味わいが楽しめるケーキです。

抹茶カヌレ ～雪山仕立て～



雪山を思わせる遊び心あるデザインに仕立てた、抹茶風味のカヌレ。上にはホワイトチョコレートに抹茶パウダーを混ぜたコーティングをかけ、まるで雪をまとった山のような美しい見た目に仕上げました。カヌレ自体はラム酒がしっかり効いた大人の味わいで、もっちりとした食感が特徴。仕上げにピスタチオをトッピングし、香ばしさと彩りを添えています。見た目の遊び心と香り高い味わいを両立させた、季節限定のカヌレです。

マスカットとフランボワーズの2層ゼリー



爽やかなマスカットゼリーを下層に、香り高く甘酸っぱいフランボワーズゼリーを上層に重ねた2層仕立て。イチゴのダイスとミントを飾り、鮮やかな見た目とフルーツの香りが楽しめる、季節感あふれるゼリーです。

シグネチャービーフスライダー



ダブルツリーby ヒルトン東京有明自慢のシグネチャーバーガーを一口サイズで楽しめるスライダー。ふんわりと香ばしいブリオッシュバンズに、ジューシーなシングルパテをはさみ、レタスとトマトをトッピング。**BBQ** ソースの深みのある味わいが、パティの旨味を引き立てます。カジュアルながらも、ホテルならではの味わいをご堪能いただけます。

サーモンアंकルート



サーモンを香り豊かなホタテのムースで包み、サクサクのパイ生地で巻き上げました。焼き上げることで生まれる豊かな香りと、しっとりとしたサーモンの旨味、クリーミーなムースの食感が絶妙に調和します。見た目は上品でシック、味わいも洗練された一品です。

「クリスマスアフタヌーンティー」概要

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

時間：14:00～ / 14:30～ / 15:00～ ※2 時間制（ラストオーダー30 分前）

場所：1 階 SAUS

料金：1 名様 4,350 円

【オプションメニュー】

グラススパークリングワイン +1,200 円

※ノンアルコールスパークリングワインに変更可

内容：

■スイーツ（全 5 種）

- ・イチゴとピスタチオのタルト
- ・チョコレートムースのドームオーナメント
- ・ホワイトチョコレートのリース仕立てフロマージュケーキ
- ・抹茶カヌレ ～雪山仕立て～
- ・マスカットとフランボワーズの 2 層ゼリー

■セイボリー（全2種）

- ・シグネチャービーフスライダー
- ・サーモンアンクルート

■プレーンスコーン / チョコチップスコーン クロテッドクリームとイチゴジャムを添えて

■ドリンクセレクション

- ・紅茶（ポットサービス）ードイツのロンネフェルト社
 - アッサムバリ
 - アールグレイ
 - ジャスミンゴールド
 - モルゲンタウ
 - ルイボスクリームオレンジ（カフェインレス）
 - ウィンターハーモニー（カフェインレス）
 - ローザーローズヒップ（カフェインレス）
- ・コーヒー
 - コーヒー（ホット / アイス）
 - カフェラテ（ホット / アイス）
 - カプチーノ
- ・ジュース
 - オレンジジュース
 - アップルジュース

ご予約・お問い合わせ

公式ホームページまたは **03-6426-0390**（ホテル代表）

※事前予約制。

※キャンセルポリシー：当日は料金の **100%**を申し受けます。

※お子様もセットをご利用の場合は、大人の人数としてご予約ください。

※紅茶はポットでの提供、ドリンクは交換制です。

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※**HPCJ** 会員様は、**HPCJ** 割引をご利用いただけます（他の特典や割引との併用不可）。

※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。

###

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、温かくおもいき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 軒以上（158,000 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 年以上にわたり、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な滞在を提供してきました。多くの人に愛されているダブルツリーby ヒルトンのチョコチップクッキーでお客様を温かくお迎えし、旅先でも心地よさを感じられる空間と人とのふれあいを大切にしています。コンテンポラリーな宿泊施設とアメニティ、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。