

ヒルトン東京お台場 マーケティング コミュニケーションズ 近藤・植田・薄井 TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】 毎年人気の BBQ が今年も期間限定でオープン! BBQ テラス「アブレイズ」 2023 年 7 月 15 日(土)より営業開始 1kg 超えのトマホークステーキやシーフードを贅沢に味わえる スペシャルプレートなど多彩にラインアップ

【2023 年 6 月 16 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場)では、本格的な夏のシーズンを迎える 2023 年 7 月 15 日(土)より、お台場の絶景を間近に臨む BBQ テラス「アブレイズ」がオープンいたします。





開放的なオープンテラスでレインボーブリッジや東京タワー®、東京湾を眺めながら楽しめる毎年大好評の BBQ テラス「アブレイズ」では、手ぶらでラグジュアリーな体験ができるコースをご用意しています。なかでもおすすめは圧倒的な存在感とそのボリュームで人気のトマホークステーキが付いたコース。約 1.2kg のトマホークステーキをご自身で焼く体験ができる BBQ は貴重で、ホテルシェフがアレンジした肉の焼き方マニュアルに沿って作ることで肉汁たっぷりのジューシーなステーキをご堪能いただけます。ディナーコースでは、天使の海老や帆立貝、ムール貝が盛りつけられたシーフードプラッターや国産牛リブロース、ラムチョップにキムチとチーズの焼きおにぎりが付いたボリューム満点のメニューをご用意しています。デザートは季節限定で、夏はかき氷、秋はご自身で焼いたマシュマロとチョコレートをクラッカーで挟んだスモアをご提供いたします。さらに、すべてのコースには 9 種類のソフトドリンクのフリーフローがセットになっているのも本プランの魅力です。

東京にいながらリゾート気分も味わえるお台場だけの BBQ 体験をぜひこの機会にご利用ください。

BBQ テラス「アブレイズ」概要

期 間: 2023年7月15日(土)~10月29日(日)の土・日・祝日

※8 月は全日営業いたします

時 間: 7月 ランチ 12:00~15:00(120分制) / ディナー 17:30~20:00(120分制)

8月 16:00~21:00

メニュー: トマホークプレート 2名様 14,500円

BBQ トマホークステーキ(約 1.2kg)、焼き野菜(ポテト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、コーン、エリンギ) ソースとコンディメント: チミチュリ、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ

ランチコース 1 名様 8,000 円

シーザーサラダ、シーフードプラッター(天使の海老、烏賊、帆立貝)、葡萄牛ロイン 150g、 ラムチョップ、骨付き鶏もも肉のケイジャンマリネ、骨付きソーセージ、キムチとチーズの焼きおにぎり、 焼き野菜(ポテト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、コーン、エリンギ) ソースとコンディメント:チミチュリ、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ デザート(夏季:かき氷、秋季:スモア)

ディナーコース 1名様10,500円

シーザーサラダ、ムール貝、ツブ貝と蛸のアンチョビガーリックバター焼き、バゲットスライス、シーフードプラッター(天使の海老、烏賊、帆立貝)、国産牛リブロース 150g、葡萄牛ロイン 100g、ラムチョップ、骨付き鶏もも肉のケイジャンマリネ、ケバブの串焼き、キムチとチーズの焼きおにぎり、焼き野菜(ポテト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、コーン、エリンギ)ソースとコンディメント:チミチュリ、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ

デザート(夏季:かき氷、秋季:スモア)

※料金には税金・サービス料が含まれております

ドリンク: コカ・コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、マンゴージュース、カルピス、ウーロン茶 ※ソフトドリンクはフリーフローでお楽しみいただけます

BBQ テラス「アブレイズ」の詳細はこちら

 $\underline{\text{https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6655}}$





◎状況によりやむをえず営業時間を変更させていただく場合がございます。 最新状況は以下よりご確認ください。

https://www.hiltonodaiba.jp/news/detail/3597

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING(シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中國料理「跳龍門」がオープン。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウエディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。詳細はこちらをご覧ください。

https://www.hiltonodaiba.jp/, https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/,

https://www.facebook.com/hiltonodaiba

https://twitter.com/hiltonodaiba

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。 <u>stories.hilton.com/hhr</u>, <u>https://www.facebook.com/Hilton/</u>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/

■株式会社ホテルマネージメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネージメントジャパンは、国内 21 ホテル、6,472 室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。(2023年4月現在)

※グループホテル数:21/グループホテル総客室数:6,472 室/グループホテル総従業員数:2,380 名 ※国内 21 ホテル

ヒルトン成田(千葉県成田市/548室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/463室)、オリエンタルホテル東京ベイ(千葉県浦安市/511室)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/453室)、ホテルオリエンタルエクスプレス東京蒲田(東京都大田区/158室)、ホテルオリエンタルエクスプレス名古屋栄(名古屋市中区/252室)、オリエンタルホテル京都六条(京都市下京区/166室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/330室)、ホテルオリエンタルエクスプレス大阪心斎橋(大阪市中央区/124室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪市中央区/314室)、なんばオリエンタルホテル(大阪市中央区/258室)、オリエンタルホテルユニバーサル・シティ(大阪市此花区/330室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸市中央区/323室)、シェラトングランドホテル広島(広島市東区/238室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/227室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/227室)、オリエンタルホテル福岡博多ステーション(福岡市博多区/221室)、ホテルオリエンタルホテル福岡天神(福岡市中央区/263室)、ホテルオリエンタルエクスプレス福岡下神紀区(沖縄県名護市/361室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/397室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄県那覇市/352室)

【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネージメントジャパン

担当: 営業企画 浦辺、柏﨑、舟木、相生、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)