

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】 あなたの“押し色メニュー”もきっとあるはず！ レインボーメニューが勢ぞろい！ 「レインボークリスマス&ホリデービュッフェ」 2023年11月1日(水)～2024年1月9日(火)

【2023年10月5日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人/加藤大輔)では、レインボークリスマスをテーマに、パーティエーターに富んだクリスマスメニューを取り揃えた「レインボークリスマス&ホリデービュッフェ」を2023年11月1日(水)～2024年1月9日(火)までの期間限定で提供いたします。



レインボーカラーに彩られた「レインボークリスマス&ホリデービュッフェ」では、あなたの押し色メニューもきっと見つかること間違いなしのカラフルなメニューの数々をラインアップ。コールド料理には、淡いオレンジ色が映える「雲丹のオレンジフラン」や合鴨肉とリンゴの深みのある赤色が美しい「合鴨肉のマホガニー タルトタタン風」、ケールサラダに生ハムやイチジクを添えた「グリーンケールと生ハムのサラダ」などをご用意しております。ホット料理には、紫芋が目にも鮮やかな「地鶏胸肉と紫芋のマックアンドチーズ」や低温調理で仕上げたサーモンに鮮やかなピーズの赤色がアクセントの「スロークックドサーモン レッドピーズソース」のほか、ディナータイムには牛肉を赤ワインで煮込んだイタリアの代表的な郷土料理「ブラザート」にトウモロコシの粉をベースにしたイエローのポレンタを添えた特別メニュー「ブラザートとイエローポレンタ」もご提供いたします。

シェフが目の前で調理をする人気のシェフズステーションでは、ジューシーで柔らかく絶大な人気を誇るローストビーフ、カニとエビの濃厚なエキスをクリームソースと絡めたりガトーニのほか、土日祝日にはドライエイジングで肉の旨味を凝縮させた「骨付きのリブロースのロースト」をご用意しています。

さらにデザートエリアには、レインボーカラーのチョコレートムースをはじめ、甘酸っぱい「イチゴのタルト」やレモンの酸味がクセになる「タルトレット シトロン」、白と青の層が美しい「ライチパナコッタとブルーキュラソーのジュレ」がラインアップされています。ライブステーションではイチゴのミニパフェを目の前で仕上げにご提供いたします。

ホリデーシーズンはヒルトン東京お台場で、とっておきのひとときをお過ごしください。

【フードメニュー例】



ブラザートとイエローポレンタ



スロークックドサーモン レッドビーツソース



合鴨肉のマホガニー タルトタタン風

【デザートメニュー例】



レインボーチョコレートムース



イチゴのミニパフェとプティガトー

「レインボークリスマス&ホリデービュッフェ」概要

期間：2023年11月1日(水)～2024年1月9日(火)

場所：2F・「シースケープ テラス・ダイニング」

時間：ランチ 11:30～13:00/13:30～15:00 (90分制) / デイナー 17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：ランチ 大人5,900円/お子様3,540円(平日) / 大人6,950円/お子様4,850円(土・日・祝)

ディナー 大人7,600円/お子様4,560円(平日) / 大人8,800円/お子様6,100円(土・日・祝)

※12月23日～25日はランチ、ディナーの料金が異なります。

料金：ランチ 大人7,500円/お子様5,000円 / デイナー 大人9,800円/お子様6,860円

人気のミートパイや雲丹のオレンジフラン キャビア添え、レインボーパレットケーキ、2色のいちごのタルトなどが登場いたします

※お子様は小学生までとなります

※未就学児は無料です

※表示料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー：

コールド料理

雲丹のオレンジフラン、レバームースとワインレッド山桃添え、レインボーゼリーとカニサラダ、レインボーパスタ
サラダ、北寄貝のイエローサラダ、ポークとブラウンレッドマロンパテ、合鴨肉のマホガニー タルトタタン風、チキンと
イエローカボチャのサラダ、洋梨のパープルカプレーゼ、グリーンケールと生ハムのサラダ、レッドサーモンと柿の
マリネ、鴨のロースト レッドベリーソース(ディナーのみ)

ホット料理

ポークロース ブルーベリー & レッドカラントソース、パンローストチキン グリーンクランブル、魚介のフリカッセ
オレンジ風味、地鶏胸肉と紫芋のマックアンドチーズ、ミニハンバーグのシチュー ブルーチーズソース、
本日のスープ、グリーンココナッツカレー、スチーム野菜とカロテンドレッシング、ドフィノワーズポテトとイエロー
パプリカムースまたはガーリックとレッドチェダーチーズのマッシュドポテト、美ら海鮭のフィッシュ&チップスまたは
スロークックドサーモン レッドビーツソース、ポトフ グリーンマスタード添え(ディナーのみ)、ブラザートとイエロー
ポレンタ(ディナーのみ)

ライブステーション

ローストビーフ、リガトーニパスタ カニとエビのクリームソース、骨付きリブロースのロースト(土日祝のみ)、
チキンレッグのロースト メープルシロップ風味(ディナーのみ)、イチゴのミニパフェ

デザートエリア

イチゴのタルト、ラズベリームース、オレンジロールケーキ、オレンジムース、マンゴープリン、タルトレット シトロン、
抹茶ロールケーキ、ピスタチオムースケーキ、ライチパンナコッタとブルーキュラソーのジュレ、パタフライピージュレ、
紫芋モンブラン、ブルーベリータルトレット、レインボーチョコレートムース、チョコレートファウンテン、ドーナッツウォール
など

WEB ページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6768>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内)10:00~20:00

◎最新の運営状況および営業時間についてはこちら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「Grilloogy BAR & GRILL(グリロジュー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「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 つのウェ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。<https://stories.hilton.com/hhr>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、www.twitter.com/HiltonHotels、www.instagram.com/hiltonhotels/

■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 20 ホテル(総客室数 6,220 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 2,501 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2023 年 9 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当:営業企画 浦辺、柏崎、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)