

【ヒルトン東京お台場】
秋ならではの素材の魅力を引き出したスイーツがずらり！
「オータムアフタヌーンティー&ハイティー」が登場
期間：2024年8月21日(水)～10月31日(木)

【2024年7月18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、紫芋や栗、洋ナシやりんごなどの秋の味覚をふんだんに取り入れたスイーツを満喫いただける「オータムアフタヌーンティー&ハイティー」を2024年8月21日(水)～10月31日(木)の期間限定で提供いたします。



「オータムアフタヌーンティー」では、秋ならではの素材の魅力を引き出したスイーツの数々が登場。秋を彩る芋、栗、かぼちゃ3種の食べ比べが楽しめる「モンブラン」や、しっとり上品な甘みが口に広がる「紫芋タルト」、生クリームを合わせた優しい甘みの「栗スープ」など、秋が旬の食材を取り入れた味をご堪能いただけます。

また、フレッシュな果肉はもちろん、リキュールやキャラメリゼした洋ナシを使い、洋ナシの魅力を詰め込んだムース、チョコレートスポンジにカシスとオレンジの酸味を効かせた「カシスオレンジムース」、りんごの甘みと酸味のバランスが絶妙な「タルトタタン」など、フルーツを使ったスイーツも豊富にご用意しました。

さらに子犬に見立てた一口サイズの「アメリカンドッグ」と、犬の好物の骨をイメージしたブレッドに生ハムとイチジクのチャツネを添えた「骨型ブレッド」など、見た目にもこだわったセイボリーも充実。また、オニオン、ベーコン、チーズのスコーンやケシの実を練りこんだカイザーゼンメルにフライドチキンやトマトを挟んだサンドイッチやピロシキなどは、ワゴンサービスでお好きなだけお召し上がりいただけます。

夕暮れからの時間帯にお楽しみいただける「オータムハイティー」では、お酒との相性も良いセイボリーを豊富にラインナップ。「アメリカンドッグ」や「骨型ブレッド」のほか、あおさの出汁を利かせた「焼きナスのフラン」、鴨肉を煮込んだソースをショートパスタと和えた「鴨肉のラグーパスタ」、「牛タンモーク」、などをご用意。土日祝日はフリーフロー付きのプランもご利用いただけます。この機会に、秋ならではの豊富な味覚を存分に味わってください。

■「オータムアフタヌーンティー」概要

期間：2024年8月21日(水)～10月31日(木)

場所：シースケープ テラス・ダイニング または グリロジエ バー&グリル(2F)

時間：12:00～14:00 / 14:30～16:30 (各 120 分制)

料金：7,800 円 ※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：全 17 種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

スイーツ ぶどうゼリー、3種のモンブラン食べ比べ、紫芋タルト、カシスオレンジムース、栗スープ、洋ナシムース、タルトタン、カヌレ、キューブショコラ

セイボリー アメリカンドッグ(コールドッグ)、生ハム イチジクチャツネ 骨型ブレッド、魚介 青葱ソース

ワゴンサービス プレーンスコーン、ベーコンとオニオン、チーズのスコーン、サンドイッチ 4 種

※ワゴンサービスのメニューはお席までお持ちいたします。



<ワゴンサービス>

オニオンの風味とベーコン、チーズの塩味が程よい特製のスコーンはスイーツのよいアクセントに。サンドイッチはキューバサンドやかぼちゃのバゲットなどワゴンサービスよりお好きなだけお召しあがりください。

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7005>

■「オータムハイティー」概要

期間：2024年8月21日(水)～10月31日(木)

場所：シースケープ テラス・ダイニング または グリロジエ バー&グリル(2F)

時間：17:30～19:00/19:30～21:00 (各 90 分制)

料金：6,200 円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

※土日祝日は、フリーフロー付きプラン(10,000 円 税サ込)もご用意しております。

メニュー：全 12 種類(スイーツ、セイボリー)

スイーツ ぶどうゼリー、カシスオレンジムース、イチジクタルト

セイボリー アメリカンドッグ(コールドッグ)、生ハム イチジクチャツネ 骨型ブレッド、魚介 青葱ソース、焼きナスのフラン、牛タンスモーク、チキン ハニーマスタード、鴨肉のラグーパスタ、ミートボールと豆のチーズグラタン

<軽めのディナーとしても◎>

夕食も兼ねて肉料理やスナックが多めなのがハイティーの魅力のひとつ。

セイボリーやスイーツを少しずつつまみながら、アルコールとともに楽しみいただくのもおすすめです。



WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7006>

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

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（グリロギー 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、100 年以上もの間、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。ヒルトンの公式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/

■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 22 ホテル(総客室数 6,438 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 2,760 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」、「シェラトン」、「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。(2024 年 7 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 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)