

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
澤・植田・薄井
TEL: 03-5500-5509
Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
ビーフシュラスコをはじめ、シシカバブやジャンボンホールなど
旅するように世界のさまざまな肉料理を堪能！
ランチ&ディナービュッフェ 「World Meat Festival」を開催
期間：2024年8月21日(水)～10月31日(木)

【2024年7月19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、世界各国で人気のさまざまな肉料理と、秋ならではの旬の味覚をふんだんに取り入れたスイーツをビュッフェスタイルで満喫いただける「World Meat Festival」を、2024年8月21日(水)～10月31日(木)の期間限定で開催いたします。



本イベントでは、シンプルでダイナミックな塊肉料理から、野菜とともにサラダ仕立てにアレンジした一品まで、肉本来の旨みはもちろん、世界各国のさまざまな調理法で仕上げた料理で肉の魅力を余すことなくお楽しみいただけるメニューをラインアップいたします。また、デザートコーナーでは、ぶどうやりんご、洋ナシ、栗など、秋の味覚を使った彩り豊かなスイーツが並びます。

コールド料理では、ロース肉をメインに、紅くるりや黄にんじん・青芯大根などのカラフルな野菜とともにバーニャカウダ風ソースでお楽しみいただく「牛しゃぶサラダ」や、甘い脂身が口に広がる「イベリコグリル」などが登場。

ホット料理では、スパイスを効かせたラム肉を串焼きでシンプルに味わっていただく「ラムシシカバブ」や牛カツレツに爽やかな酸味のトマトソースを添えた「ミラノ風カツレツ」、ジューシーな鴨肉と4種の茸の旨味を凝縮したアヒージョ、パテドカンパーニュを鶏肉で巻いて蒸し焼きにしたフランスの伝統料理「チキンガランティーヌ」など、まるで旅するように世界のさまざまな肉料理が一度にお楽しみいただけます。

【シェフによるライブパフォーマンスも楽しめる ビーフシュラスコ】 ※土・日・祝のみご提供



ライブステーションには土日祝限定で、大きなブロック肉を豪快に焼きあげる「ビーフシュラスコ」が登場します。

かたまりで焼くことによって肉汁を閉じ込め、旨みを逃すことなく味わっていただけるので、肉好きには必食のメニュー。肉本来の味が楽しめる赤身肉を低温調理でしっとりジューシーに、表面は香ばしく焼きあげてご提供します。

ぜひ、目の前でシェフが切り分けてサーブするパフォーマンスとともに楽しみください。

デザートエリアには、りんごのペーストを使った生地りんごをふんだんに乗せて焼きあげた「りんごタルト」、キャラメルポワールに贅沢に洋ナシを使った「ズコット 洋ナシ仕立て」や、たっぷりのカスタードクリームを詰めたパイ生地に秋のフルーツをあしらった「ミニパイタルト」など、秋ならではの味覚を巧みに組み合わせたスイーツをご用意。さらに、ライブステーションでご提供する「しぼりたてモンブラン」は、お客様の目の前でマロンクリームを絞って仕上げるパフォーマンスとともに楽しみください。



＜デザートエリア＞

色鮮やかなムースにベリーをあしらった酸味が魅力の「カンスオレンジムース」、チョコレートやフルーツなどカラフルにデコレーションを施した「カヌレ」のほか、「ぶどうゼリー」、「グラスムース」などが登場。

＜モンブラン＞

注文を受けてから目の前でしぼる「しぼりたてモンブラン」と、芋・栗・カボチャの3種の味わいを食べ比べていただけるモンブランをご用意いたします。

【フードメニュー例】



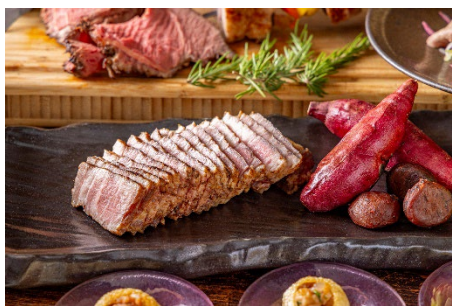
茸と鴨のアヒージョ



ミラノ風カツレツ



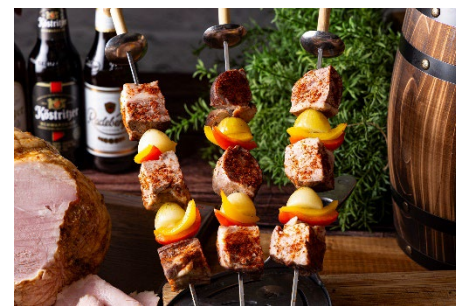
牛しゃぶサラダ バーニャカウダソース



イベリコグリル マスタードソース



ジャンボンホール キャラメリゼ



ラムシシカバ

【デザートメニュー例】



カシスオレンジムース



りんごタルト



デコレーションカヌレ

【10月1日～31日 ハロウィーン期間限定メニュー】



ハロウィーン期間には、一部デザートメニューが特別仕様になって、見た目も楽しいラインアップに変わります。

ジャック・オー・ランタンを模した「ガトーショコラ」をはじめ、「モンブラン」や「りんごタルト」も、こもりや十字架、お化けなど、ハロウィーンならではののちやめな見た目にアレンジしてご提供します。

思わず写真に収めたいくなる楽しいひとときをお過ごしください。

ランチ&ディナービュッフェ「World Meat Festival」概要

期間：2024年8月21日(水)～10月31日(木)

場所：2F・「シースケープ テラス・ダイニング」

時間：ランチ 平日 11:30～13:00 / 13:30～15:00 (各90分制)

土日祝 11:30～13:00 / 13:30～15:00 / 15:30～17:00 (各90分制)

ディナー 平日 17:30～21:00 (90分制)

土日祝 17:30～19:00 / 19:30～21:00 (各90分制)

料金：ランチ 大人 5,900円/お子様3,540円(平日) / 大人 6,700円/お子様4,020円(土・日・祝)

ディナー 大人 7,600円/お子様3,920円(平日) / 大人 8,850円/お子様4,320円(土・日・祝)

ディナー(選べるワンドリンク付き) 大人 ¥7,600(平日) / 大人 ¥8,850(土・日・祝)

※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 牛タンスマーク、カオマンガイ、鴨肉のラグーパスタ、ルーローハン、牛肉と茸のミートパイ、牛しゃぶサラダ、イペリコグリル など

ホット料理 茸と鴨のアヒージョ、ミートボールと豆のチーズグラタン、チキンガランティエヌ 梅肉ソース、ミラノ風カツレツ、ローストベジタブル、銘柄和牛のピラフ など

ライブステーション ローストビーフ(平日のみ)、ローストチキン、冷やし担々麺、ジャンボンホール キャラメリゼ(ディナーのみ) ビーフシュラスコ(土日祝のみ)、極細モンブラン

デザートエリア モンブラン食べ比べ(芋、栗、かぼちゃ)、ズコット 洋ナシ仕立て、りんごタルト、チーズケーキ、ぶどうゼリー、カシスオレンジムース、黒糖きな粉ロール、デコレーションカヌレ、など

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7004>

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「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。(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、相生、舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)