

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](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

**【ヒルトン東京お台場】**  
**各国のパーティ料理やスイーツが勢ぞろい！**  
**「世界を旅するクリスマス&ホリデービュッフェ」を開催**  
**2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)**

【2024年10月1日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場)では、世界中のパーティ料理や聖夜に親しまれているメニューを取り揃えた、「世界を旅するクリスマス&ホリデービュッフェ」を2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)までの期間限定で開催いたします。



「世界を旅するクリスマス&ホリデービュッフェ」では、バラエティーに富んだ各国の伝統的なクリスマス料理はもちろん、家族の集いやお祝い事に好まれるメニューに加え、ホリデーシーズンを盛り上げる色とりどりの華やかなスイーツが勢ぞろいし、まるで世界を旅しているかのような味わい深い体験をお届けします。

クリスマスに王道のローストチキンやローストビーフはもちろん、フォアグラのテリーヌや国産牛ブリスケットなど、この期間ならではの豪華メニューも登場！

11月15日(金)～12月26日(木)には、レストラン店内も「レインボークリスマス」をテーマにした装飾を配置し、より一層色鮮やかで心躍る雰囲気 연출します。ぜひ、大切なご家族やご友人とともに、国際色豊かな至福の食の旅をご体験ください。

## <おすすめメニュー一例>

### ●コールドメニュー

フランスの料理法でオマール海老の濃厚な風味を引き出した「オマールフラン」やシンガポールやマレーシア名物の麺「ラクサ」を使ったサラダ、フランスの郷土料理「タルトフランベ」をはじめ、濃厚な旨味とオレンジのフルーティーな風味が絶妙な「鴨のロースト オレンジソース」(ディナータイムのみ)、フレンチの前菜の定番で優しい甘みとフォアグラの深い旨味が調和した「林檎のキャラメリゼ フォアグラのテリーヌ」(12/21～25のみ)などをご用意しています。



オマールフラン



ターキーサラダ



タルトフランベ

### ●ホットメニュー

大勢で集まる際のレシピとしてスペインで親しまれる「パエリア」や、日本のクリスマスの食卓でおなじみの「フライドチキン」をはじめ、スウェーデンのクリスマスを祝う食卓の定番で、香ばしいハーブとスパイスの風味とジューシーで柔らかな豚の旨味が楽しめる「ユールシンカ」など、各国の名物料理が登場します。

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、魚介の旨みを閉じ込めたスープが絶品な「海老と鯛の醤油ラーメン」のほか、スパイスが香り立つジューシーな「ローストチキン」(ディナータイムのみ)が、土日祝日には、外は香ばしくカリッとし内側はジューシーで柔らかな食感が特徴の「国産牛プリスキット トリュフハニー」、12月21日(土)～25日(水)には、英国発祥の伝統的な肉料理「ミートパイ」をご用意します。



ローストチキン(ディナーのみ提供)



パエリア



国産牛プリスキット トリュフハニー

### ●デザートエリア

さらにデザートエリアには、フランスの伝統的なクリスマスデザート「ビッシュドノエル」やドイツのクリスマス菓子「シュトーレン」、サンタクロースの赤い服をデザインした「レッドミラーケーキ」、クリスマスツリーのようなデコレーションが豪華な「プロフィットロール」、スコットランドのクリスマスに欠かせないデザート「クラナカン」など、見た目にも楽しいホテルメイドのスイーツも豊富にご用意いたします。



レッドミラーケーキ(チーズムース)



プロフィットロール



シュトーレン

## 「世界を旅するクリスマス&ホリデービュッフェ」概要

期間：2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)

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 6,700円/お子様 4,020 円(土・日・祝)

ディナー 大人 6,900 円/お子様3,920円(平日) / 大人 7,800 円/お子様 4,320 円(土・日・祝)

★12月21日(土)～25日(水)は、土日祝料金

「林檎のキャラメリゼ フォアグラのテリーヌ」、「国産牛ブリスケット トリュフハニー」、「ミートパイ」などが登場します。

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です ※表示料金は税金・サービス料込み

メニュー：

**ワールド料理** オマールフラン、カプレーゼ、ドライフルーツとチーズのテリーヌ、カニのエスカベッシュ、ラクサパスタサラダ、ターキーサラダ、シーフードパイ、タルトフランベ、豆サラダ、ジャークチキン、焼きハラスのカルパッチョ、鴨のロースト オレンジソース(ディナーのみ)、林檎のキャラメリゼ フォアグラのテリーヌ(12/21～25限定)

**ホット料理** フライドチキン、ユールシンカ、魚介のフリカッセ、ポークスペアリブ クランベリーソース、フライドトラウトサーモン カフェドパリクリーム、牛肉と赤カブのマックアンドチーズ、パエリア、ラムボロネーズカネロニ、ドフィノワーズポテトとビーツマスカルポーネクリーム、マッシュドポテトと人参ムース、週替わりスープ(ミネストローネ トルテリーニ入り、マッシュルームスープ、クラムチャウダー)、シースケープカレー、グレースジャンボンハム(ディナーのみ)、黒毛和牛の煮込みパイ包み焼き(ディナーのみ)

**ライブステーション** ローストビーフ、海老と鯛の醤油ラーメン、ローストチキン(ディナーのみ)、国産牛ブリスケットのロースト(土日祝のみ)、ミートパイ カネロニ仕立て(12/21～25限定)、ソフトクリームとベリーソース

**デザートエリア** ショートケーキ、シュトーレン、ピッシェドノエル、クリスマスティラミス、チョコレートケーキ、抹茶オペラ、チュロス、ミニツリータルト、レッドミラーケーキ(チーズムース)、リンツァートルテ、クラナカン、シャンパンゼリー、パンナコッタとベリー、プロフィットロール 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

## 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.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**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。

最新情報は [stories.hilton.com/hhr](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

## **■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2,763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10月現在)

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

### **【報道関係者からのお問い合わせ】**

ヒルトン東京お台場

担当:マーケティングコミュニケーションズ 澤、植田、薄井

E-mail: [marketing@hilton-odaiba.com](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

TEL: 03-5500-5634 FAX: 03-6740-2130(平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当:営業企画 村上、舟木、菊地

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)