

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】
北海道 三大郷土料理や海鮮丼、いちごスイーツもお好きなだけ
「北海道グルメ&いちごスイーツビュッフェ」を開催
北海道を代表する名店との特別コラボメニューも登場！
期間:2025年1月9日(木)～

【2024年12月13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、オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」にて「北海道グルメ&いちごスイーツビュッフェ」を2025年1月9日(木)より開催いたします。



「シースケープ テラス・ダイニング」で毎年ご好評いただいている「北海道フェア」が、2025年も満を持して登場します！
今年は第1弾(2025年1月9日～2月28日)と第2弾(2025年3月1日～4月30日)の2回にわたって開催し、それぞれのシーズンに合わせた北海道産の食材や旬の味覚をふんだんに取り入れたメニューをご提供いたします。
北海道の三大郷土料理である「石狩鍋」「ちゃんちゃん焼き」「ジンギスカン」をホテルシェフがアレンジした一品をはじめ、豊富な海の幸を味わえる「海鮮丼」など、多彩なメニューが勢ぞろいします。
さらに、「花畑牧場」や「エーデルワイスファーム」、「じゃがいも HOUSE」など、北海道を代表する名店のメニューも登場し、地元ならではの味覚をご体験いただけます。

またデザートエリアでは、いちご好き必見の華やかなスイーツがラインアップ！新鮮ないちごの食べ比べに加え、ショートケーキやバターサンド、プリン、パフェなど、さまざまなバリエーションでいちごの魅力をお楽しみいただけます。さらに、北海道産の乳製品やハスカップを使用したスイーツもご用意。東京に居ながらにして北海道の味を満喫いただけるフェアとなっております。

■おすすめメニューについて■

【曜日限定！北海道名店メニュー】



●「花畑牧場」のラクレットチーズ

(土日祝限定)

北海道・花畑牧場から直送のラクレットチーズをお客様の目の前で提供いたします。芳醇な風味と香りがさまざまな料理の味を一層引き立てます。



●「エーデルワイスファーム」のベーコン

(月水金曜のディナー限定) ※祝日は提供なし

北海道で日本人が始めたハムづくりとして最古の歴史を持つ、手造りハムベーコン専門店の味をご提供。古典的製法と長期熟成によって作られる、世界が認めた国際味覚審査三つ星受賞の極上ベーコンをご堪能ください。



●「じゃがいも HOUSE」のコロッケ

(火木曜のディナー限定) ※祝日は提供なし

これまで他ホテルとのコラボレーションはされたことがなく、今回が初めて！

北海道産じゃがいもなどの厳選素材を使い、職人が手間暇かけて手作りする「蟹クリーム」「チーズ」のコロッケをどうぞ。

【コールドエリア】



●肉寿司

米粒型のショートパスタを使用した洋風寿司仕立てのオードブル。低温調理で旨味を引き出した北海道産牛をウニ醤油で風味付けしました。



●北海道産ぶりの炙り

脂ののった冬ならではの北海道産のぶりを香ばしく炙り、旨味を引き出しました。



●鹿のロースト 北海道産

ハスカップソース (ディナー限定)

香草でマリネした鹿肉を低温調理し、しっとり柔らかかに。爽やかな酸味のハスカップソースと共にどうぞ。

【ホットエリア】



●北海道産真鱈と豆乳の石狩鍋風

真鱈の優しい旨味を豆乳の濃厚なコクで石狩鍋風に。上品な味わいで、身体が温まる一品に仕上げました。



●ラム肉ジンギスカン

特製ソースに漬け込んだラム肉のジンギスカン。ラム肉はもちろん、凝縮された出汁で味わう新鮮野菜の味もお楽しみください。



●北海道産蝦夷鹿のシチュー

(ディナー限定)

蝦夷鹿肉を赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだ、濃厚で奥深い味わいのシチューです。

【ライブステーション】



●殻付きホタテの白味噌ソース焼き（土日曜のディナー限定）

新鮮な殻付きホタテを白味噌ベースの特製ソースとあわせ、香ばしく焼き上げました。



●海鮮丼 厚岸牡蠣醤油

海の幸を贅沢に盛りつけた海鮮丼。北海道・厚岸産の牡蠣醤油の深い味わいと共にお楽しみください。

【デザートエリア】



●いちごの食べ比べ

希少な「白いちご」と銘柄いちごの食べ比べをどうぞ。平日は3種（白+2種）を1粒ずつ、土日祝は2種（白+1種）食べ放題でお楽しみください。



●お台場ドゥーブルフロマージュ

北海道産チーズや生クリームをふんだんに使用。ペイクド&レアと、2種のチーズケーキの魅力を1度にお楽しみいただける一品です。



●いちごのタルト

旬のいちごを贅沢に散りばめたタルト。フレッシュで柔らかないちごと、サクサクのタルト生地が絶妙にマッチしたタルトを2種ご用意いたします。



●自分で作る“夜パフェ”（平日のディナー限定）

札幌発祥、夜の定番となりつつある「シメパフェ」をオリジナルで！スクープアイスやいちごをはじめとする各種フルーツ、ブラウニーやソースなどを組み合わせて、お好みパフェをお楽しみください。

期間: 第1弾 2025年1月9日(木)~2月28日(金) / 第2弾 3月1日(土)~4月30日(水)※メニュー変更あり
場所: 「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)
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 4,020円(土・日・祝)
 ディナー 大人 7,000円/お子様 4,200円(平日) / 大人 7,900円/お子様 4,740円(土・日・祝)
 ディナー(選べるワンドリンク付き) 大人 7,800円(平日) / 8,700円(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 ※表示料金は税金・サービス料込み

■WEB ページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7106>

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.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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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。

最新情報は 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 6,454 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 2,772 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 12 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

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 舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)