

**【ヒルトン東京お台場】**  
**とろける甘さと芳醇な香りを満喫！**  
**夏限定「ピーチアフタヌーンティー & ハイティー」登場**  
**期間: 2025年7月1日(火)～8月31日(日)**

【2025年6月2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、夏の訪れとともに旬を迎える“桃”を主役にした「ピーチアフタヌーンティー」と、ボリューム感のあるセイボリーとともにスイーツも楽しめる「ピーチハイティー」を、2025年7月1日(火)～8月31日(日)までの期間限定で提供いたします。



夏が深まるこの季節、旬を迎えるみずみずしい“桃”を心ゆくまで堪能できる「ピーチアフタヌーンティー」が登場します。「桃ショートケーキ」や「桃ムース」、「黄桃とチーズムース」、「紅茶ムースと桃ゼリーのクレープ包み」など、芳醇な桃の香りと甘さをさまざまなスタイルで楽しめる全9種のスイーツをご用意しました。

一口頬張れば、サクサクのパートフィロととろける桃の果肉が織りなす食感のハーモニーが広がる「桃タルト」や、みずみずしい桃とアーモンドの香ばしさが華やかに調和したグラス仕立ての「杏仁桃ゼリー」など、見た目、香り、食感まで、夏の“旬”を五感で味わえるスイーツが揃います。

セイボリーは、桃のやさしい甘みと爽やかな風味が広がる「桃×ピシソワーズ」や、ふわふわのパンにフレッシュピーチとクリームをたっぷり挟んだ「ピーチ&メロンパンのサンドイッチ」など、シェフの感性が光る一品を取り揃えました。さらに、ワゴンサービスではこの時期だけの特別なスコーンやサンドイッチを、お好きなだけお楽しみいただけます。

夕刻限定の「ピーチハイティー」では、軽めの夕食としても満足できるセイボリー8種と、桃スイーツ4種をご提供。チーズの塩味と桃の甘みが絶妙に重なり合う「グリルした桃のピッツァ」、桃色のタルタルソースが彩りを添える「フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス」など、夏の夕暮れにぴったりの軽やかなメニューは、お酒とのペアリングにもおすすめです。

旬の桃の魅力を、ホテルならではの贅沢な空間で心ゆくまで味わう、癒しのひとときをお過ごしください。

## ■「ピーチアフタヌーンティー」概要

期間：2025年7月1日(火)～8月31日(日)

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

時間：12:00～14:00 / 12:30～14:30 / 14:30～16:30 / 15:00～17:00 (各120分制)

18:00～21:30、19:00～21:30 (時間無制限・ドリンクL.O.21:00)

料金：平日7,200円 / 土日祝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18種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

**スイーツ** 桃ショートケーキ、桃スープ、杏仁桃ゼリー、紅茶ムースと桃ゼリークレープ包み、桃ムース、黄桃とチーズムース、パートフィロの桃タルト、桃とプチシュークリーム、ピーチメルバ

**セイボリー** ピシソワーズスープ 桃のフレーバー、ピーチメロンパンサンド、フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス ピンクタルタルソース

**ワゴンサービス** プレーンスコーン、メロンスコーン、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。



桃スープ、杏仁桃ゼリー、  
ピーチメルバ ほか



桃ムース、  
桃とプチシュークリーム、桃ショートケーキ ほか



紅茶ムースと桃ゼリークレープ包み、  
黄桃とチーズムース ほか



ピシソワーズスープ 桃のフレーバー、  
ピーチメロンパンサンド、  
フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス  
ピンクタルタルソース ほか

### <ワゴンサービスメニューは食べ放題>

サンドイッチは、スモークサーモンやレタスを挟んだバゲットやアボカド&エビのチャパタサンド、黄桃とクリームチーズを合わせたパンなど、全4種類をご用意。

ホテルメイドのスコーンは、バターがリッチに香るプレーン、桃フレーバーの2種をお好きなだけお召し上がりいただけます。



### ■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7201>

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

### ■「ピーチハイティー」概要

期間: 2025年7月1日(火)~8月31日(日)

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

時間: 17:30~19:00/19:30~21:00 (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** パートフィロの桃タルト、紅茶ムースと桃ゼリークレープ包み、桃ショートケーキ、杏仁桃ゼリー  
**セイボリー** ビシソワーズスープ 桃のフレーバー、ピーチメロンパンサンド、グリルした桃のピッツァ、  
フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス、ピンクタルタルソース、ハーブブルドポークドッグ、  
トマトティラミス、エッグタルト、アイスバイン



グリルした桃のピッツァ、  
フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス、  
ピンクタルタルソース、アイスバイン ほか



パートフィロの桃タルト、  
紅茶ムースと桃ゼリークレープ包み、  
桃ショートケーキ、杏仁桃ゼリー ほか



ビシソワーズスープ 桃のフレーバー、  
ピーチメロンパンサンド、  
ハーブブルドポークドッグ、  
トマトティラミス、エッグタルト ほか

### <軽めのディナーとしてもおすすめ！>

夕食も兼ねてお楽しみいただけるのがハイティーの魅力のひとつ。  
多彩な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味わうのもおすすめです。  
土日祝限定のフリーフロー付きプランでは、スパークリングワインをはじめ、ワイン、ビール、ハイボール、ソフトドリンクがお楽しみいただけます。



#### ■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7202>

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(グリロジュー パー&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.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](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 24 ホテル(総客室数 7,671 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 3,450 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。(2025 年 5 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

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 菊地、舟木、池上

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)