

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

TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
懐かしの味で世界をタイムトリップ！
3 世代で楽しめる「ノスタルジック サマーグルメフェア」
第 2 弾は“レトロジャパニーズ”がテーマ
～2025 年 7 月 1 日(火)より開催～

【2025 年 6 月 3 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」にて開催中のビュッフェフェア「ノスタルジック サマーグルメフェア」において、7 月 1 日(火)より第 2 弾をスタートいたします。



本フェアは、ご家族で集まる機会が増える季節に合わせ、世代を問わずお楽しみいただけるメニュー展開で実施。

第 1 弾(5 月 1 日～6 月 30 日)ではアメリカン、第 2 弾(7 月 1 日～8 月 31 日)ではジャパニーズをテーマに、懐かしさの中にホテルならではの工夫を凝らした料理をお届けします。

7 月からの第 2 弾では、ご家庭でもなじみ深い料理を、素材や仕立てにこだわってアレンジしたメニューをご用意します。バターの香りとコクを加えた「ポークジンジャー」、イベリコ豚の旨みと特製ハヤシソースが絡む「ナポリタン」、出汁の風味をきかせた卵焼きが特徴の「たまごサンド」など、豊かな風味をお楽しみいただけます。

さらにライブステーションでは、大鍋で豪快に煮込んだ大ぶり野菜を目の前でカットする「ポトフ」や、うなぎや穴子のかば焼きを忍ばせた「オムまぶしライス」などをご提供。出来立てのおいしさを味わえます。

デザートコーナーには、日本生まれの「ミルクレープ」や、黄色いクリームがレトロな印象の「モンブラン」、控えめな甘さが魅力の「抹茶あんみつ」など、ノスタルジーを感じていただけるメニューが並びます。

また、1970 年に大阪で開催された国際博覧会にインスパイアされた各国料理のオマージュメニューも、第 1 弾から引き続きご提供いたします。月の石にみたてて丸くかたどった「月の石ハンバーグ デミグラスソース」や、チーズの香ばしさが食欲をそそる「ミラノ風チーズ焼きスパゲッティー」などが、お楽しみいただけます。

大人は懐かしいメニューに心をくすぐられ、小さなお子さまにも親しみやすい料理が揃う「ノスタルジック サマーグルメフェア」。世代を超えてご家族やご友人とともに、心躍る“グルメのタイムトリップ”をご体験ください。

■おすすめメニューについて

【 ジャパニーズ&レトロメニュー 】



- バターの香るポークジンジャー
- イベリコベーコンのナポリタン ハヤシソース



- たまごサンド



- トマトティラミス



- ハモのカルパッチョ

【 ライブステーション 】



- ホテル仕立ての豪快ポトフ



- オムまぶしライス

【デザート】



●昔懐かしいモンブラン



●ミルクレープ



●抹茶あんみつ



●ショートケーキ

【博覧会オマージュメニュー】



●月の石ハンバーグ デミグラスソース



●ミラノ風チーズ焼きスパゲッティ



●マトンカレー

■「ノスタルジック サマーグルメフェア」概要

期間: 第2弾 7月1日(火)～8月31日(日) ※第1弾は6月30日(月)まで開催

場所: 「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)

時間: ランチ 平日(120分制) 11:30～15:00 / 土日祝(90分制) 11:30～13:00/13:30～15:00/15:30～17:00

ディナー 平日(120分制) 17:00～21:00 / 土日祝(90分制) 17:30～19:00/19:30～21:00

料金: ランチ 平日 大人 6,200円/お子様 3,540円 / 土日祝 大人 7,400円/お子様 4,020円

ディナー 平日 大人 7,200円/お子様 4,200円 / 土日祝 大人 8,900円/お子様 4,740円

※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

■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7200>

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「Grilllogy BAR & GRILL (グリロロジー 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 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

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

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