

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  
近藤・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】

きめ細かな肉質と程よくサシの入った霜降り、肉の旨味が感じられる茨城県の  
ブランド和牛「常陸牛」A4 ランク以上の網焼きステーキをディナータイムに提供！

### 「Meat Meets Spice ♡ ランチ & ディナービュッフェ」

さまざまなスパイスをかけ合わせた食欲をそそる肉料理の数々をラインアップ！  
しぼりたてモンブランのライブパフォーマンスなどスイーツも充実！

**期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)**

【2023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、さまざまなスパイスを駆使した肉料理の数々と、しぼりたてのモンブランをはじめとした秋を彩るスイーツが楽しめる「Meat Meets Spice ♡ ランチ & ディナービュッフェ」を、2023年9月1日(金)～10月31日(火)の期間限定で開催いたします。



本イベントでは、肉料理とスパイスの出会いをテーマに、さまざまなメニューをラインアップしています。コールド料理では一味唐辛子と山椒、塩でマリネした「トマトのアチャール」、柚子胡椒の風味を効かせた「マグロのカルパッチョ 柚子胡椒風味」、抹茶のトルティーヤで巻いたエスニックな「ケバブロール」などをご用意。ホット料理ではチリパウダーやパプリカパウダーなど8種類のスパイスを使い、食欲を刺激する香りや味が特長の「スパイシーチキン & ジャンバラヤ」やさまざまな種類や部位の肉を贅沢に使用した「ミートミーツカレー」、山椒が香る「ポークカツ 味噌ソース」など、食材が持つ魅力をスパイスでさらに引き上げます。

さらに、一番のおすすめはディナータイムに提供する「常陸(ひたち)牛」のステーキ。常陸牛は茨城県のブランド牛で、温暖な気候と良質な飼料を与えて育てられた人気の黒毛和牛で国内外から高い評価を受けています。今回は A4 ランク以上の和牛のみを使い、上質な肉の旨味を味わっていただくため、シンプルにステーキにして焼きたてをお客様のテーブルまでお持ちいたします。

デザートエリアには、ジンジャー風味に仕上げた洋梨のキャラメルグラタン、シナモンを効かせたアップルパイ、スターアニス香る柿のタルトなど秋のフルーツとスパイスを巧みに組み合わせたパティシエの技が光る逸品をご用意。さらに、ライブステーションでご提供する極細モンブランは、お客様の目の前でマロンクリームを絞って仕上げます。ライブ感あふれ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>**

国産和栗のミルフィーユやアップルパイ、カボチャのモンブランなど、秋に旬を迎えるさまざまな食材をスイーツに。シナモンやジンジャー、カルダモンなどのスパイスのアクセントを楽しみながら秋の味覚をご堪能ください。

**<くしぼりたてモンブラン>**

極細モンブランは注文を受けてから目の前でしぼるパフォーマンスも魅力のひとつ。栗の濃厚な風味と軽い口当たりを思う存分お楽しみください。

**【フードメニュー例】**



スパイシーチキン&ジャンバラヤ



トマトのアチャール



ケバプロール

**【デザートメニュー例】**



柿のタルト



洋梨のキャラメルグラタン仕立て



パンデピス

## 「Meat Meets Spice ♡ ランチ&ディナービュッフェ」概要

期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)

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) / ディナー 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4,850円(土・日・祝)

ディナー 大人7,600円/お子様4,560円(平日) / 大人8,800円/お子様6,100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

※表示料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー：

**テーブルサービス** 黒毛和牛「常陸牛」ロインの網焼き(ディナーのみ)

**コールド料理** トマトのアチャール、バクテー、豚タンのテリーヌ、鶏砂肝の生姜煮、タンドリーチキン、カボチャのキッシュ、ガパオライスサラダ、ガドガドサラダ、カルボナーラパスタサラダ、ケバブロール、マグロのカルパッチョ 柚子胡椒風味、イベリコ生ハム、スモークサーモン

**ホット料理** スパイシーチキン&ジャンバラヤ、ポークベリーのジャスミンティー煮込み マスタードソース、チキン&チップス、スエーデン風ミートボール、魚介 油淋鶏ソース または魚介のブイヤベース ルイユ、シェパーズパイ、ラザニア、シースケープミートミーツカレー、ポークショートリブ BBQソース、ポークカツ 味噌ソース(ディナーのみ)、鴨のロースト アジアンバルサミコソース(ディナーのみ) など

**ライブステーション** ローストビーフ(ランチのみ)、グリルトマホークポーク(ディナーのみ)、担々麺、ローストチキン、BBQショートリブ(土日祝のみ)、極細モンブラン

**デザートエリア** 国産和栗のミルフィーユ、洋梨のキャラメルグラタン仕立て、サツマイモのタルト仕立て、アップルパイ、イチジクのタルトレット、柿のタルト、プロフィットロール、リンゴとカルダモンのロールケーキ、カボチャのモンブラン、パンデピス、カシスマロン、リンゴとシナモンのカップケーキ など

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6733>

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

◎最新の運営状況および営業時間についてはこちらよりご確認ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/news/detail/3597>

## 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「Grillology 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.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、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。ヒルトンの公認予約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。[stories.hilton.com/hhr](https://stories.hilton.com/hhr), <https://www.facebook.com/Hilton/>,  
[www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels), [www.instagram.com/hiltonhotels/](https://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 21 ホテル、6,472 室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。(2023 年 6 月現在)

※グループホテル数:21/グループホテル総客室数:6,472 室/グループホテル総従業員数:2,421 名

※国内 21 ホテル

ヒルトン成田(千葉県成田市/ 548 室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/ 463 室)、オリエンタルホテル東京ベイ(千葉県浦安市/ 511 室)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/ 453 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 東京蒲田(東京都大田区/ 158 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 名古屋栄(名古屋市中区/ 252 室)、オリエンタルホテル京都六条(京都市下京区/ 166 室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/ 330 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 大阪心斎橋(大阪府中央区/ 124 室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪府中央区/ 314 室)、なんばオリエンタルホテル(大阪府中央区/ 258 室)、オリエンタルホテル ユニバーサル・シティ(大阪府此花区/ 330 室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸府中央区/ 323 室)、シエラトングランドホテル広島(広島府東区/ 238 室)、オリエンタルホテル広島(広島府中区/ 227 室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション(福岡府博多区/ 221 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡天神(福岡府中央区/ 263 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡中洲川端(福岡府博多区/ 183 室)、オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ(沖縄府名護市/ 361 室)、ホテル日航アリビラ(沖縄府読谷村/ 397 室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄府那覇市/ 352 室)

#### 【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 浦辺、柏崎、舟木、相生、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)