

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
ヒルトン東京お台場 PR 事務局  
スクランブル内  
担当：渡辺、原  
TEL: 03-6894-6895  
Email: info@scramble.jp

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  
粉川元美、大塚妙香  
TEL: 03-5500-5509  
Email: TokyoOdaiba.PR@hilton.com

ヒルトン東京お台場  
いろいろきのこ、ジビエ、秋野菜、海の幸で彩る  
「秋の味覚」レストランプロモーションが 9 月 1 日スタート



日本料理「さくら」天ぷらカウンター  
季節の「嵯峨野」コース

グリロジー グリル&バー  
北海道産蝦夷鹿のグリル ヨークシャープディング添え

【2017 年 8 月 4 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人ジームス・マーフィー)は、9 月 1 日(金)より 10 月 31 日(火)まで、豊富な秋の食材をふんだんに使用した「秋の味覚」レストランプロモーションを開催します。

秋は冬に向けて食物が栄養を蓄える季節。秋が旬の食材には良質な栄養素が豊富に含まれていると言われています。ヒルトン東京お台場は、そんな栄養たっぷりの食材で、夏の疲れた体を癒す期間限定のお食事をご提供いたします。「グリロジー グリル&バー」では、春夏に草をたくさん食べて一番美味しい時期とされる北海道産蝦夷鹿のグリルをメインに、ジャンボマッシュルームや脂の乗ったキンキなどの秋の味覚を楽しむこの時期ならではのコース、日本料理「さくら」では飛騨牛や高級食材のあわびを中心に太刀魚や秋刀魚、茸などを取り入れたお

食事をご用意しております。また、中国料理「唐宮」では、ロブスターを使用した新しいコースメニューがスタートいたします。

## 「秋の味覚」レストランプロモーション 概要

### ■グリロジュー グリル&バー (2階)

期間: 9月1日(金)～10月31日(火)

時間: 17:30～21:30

- ・ジビエときのこが彩る秋の味覚コース お一人様 8,000円  
やわらかな北海道産蝦夷鹿肉をメインに、ジャンボマッシュルームやキンキなどの秋の味覚を取り入れたコースです。



### ■日本料理「さくら」(3階)

期間: 9月1日(金)～10月31日(火)

時間: 17:30～21:30

- ・寿司カウンター「極」コース 15,000円  
秋刀魚のつみれ小鍋や、秋鮭のいくら、カツオなどの旬の食材に加え、国産のあわびが刺身、寿司、煮あわびの3種類でお召し上がりいただけるコース。7時間煮て作る煮あわびはやわらかく最高の味わいです。
- ・鉄板焼カウンター 日本各地・和牛紹介コース 23,000円  
茸やカサゴ、舌平目に加えて、梨や柿といった旬の果物も盛り込んだメニューが魅力のコース。9月と10月の和牛は、日本一のブランド和牛としての地位を築いた「飛騨牛」をお楽しみいただけます。その肉は、きめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。
- ・天ぷらカウンター「嵯峨野」コース 15,000円  
秋鮭や、秋刀魚の大葉揚げなどの旬の魚や、茸の天ぷらが日替わりで楽しめるコース。国産のあわびが刺身、天ぷら、煮物、雲丹がたっぷりのったあわび天丼の4種類のスタイルでご堪能いただけます。
- ・会席「琴平」コース 16,000円  
かますの若狭焼きや飛騨牛と茸の牛すき煮、あわびと秋野菜のみぞれ庵掛け、秋かますの茸味噌焼きなど全てのメニューに秋の要素がちりばめられた見た目も美しい会席コース。少しずつたくさんの旬の食材を召し上がりたい方に最適です。



## ■中国料理「唐宮」(2階)

期間: 9月1日(金)～10月31日(火)

時間: 17:30～21:30

### ・ロブスターコース 13,500円

中国料理と最高に相性が良いぷりぷりのロブスターを食すコース。唐宮オリジナルのスパイスを使用したロブスターの炒めや、ロブスターをふんだんに使用した飲茶など、海老好きにはたまらないラインナップ。日替わりの秋野菜やオードブルも合わせてお楽しみください。



※税金・サービス料別途

###

## ヒルトン東京お台場について

2015年10月1日にオープンしたヒルトン東京お台場は、スイートルーム17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、懐石など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」、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、2016年12月31日には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)」をオープン。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。[www.hiltonodaiba.jp](http://www.hiltonodaiba.jp)

## 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、約1世紀にわたり世界中のお客様を歓迎してまいりました。ヒルトンのフラッグシップブランドとして世界6大陸で570軒以上のホテルを展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、お客様一人一人を大切に、心に残る旅のひと時を演出し、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、数々の受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」に参加しています。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・オーナーズ会員は、支払いの一部にポイントを使えたり、他では手にすることができない会員限定割引料金で宿泊できるほか、Wi-Fi無料、ヒルトン・オーナーズ・アプリを通してのみ利用できる様々なデジタルアメニティ(デジタル・チェックイン、ルーム・セレクト、デジタル・キー)などをご利用いただけます。

最新の情報はこちらをご覧ください。[www.hilton.com](http://www.hilton.com), [news.hilton.com](http://news.hilton.com), [www.facebook.com/hilton](http://www.facebook.com/hilton), [www.twitter.com/HiltonHotels](http://www.twitter.com/HiltonHotels), [www.instagram.com/hiltonhotels/](http://www.instagram.com/hiltonhotels/)