

# CONRAD<sup>®</sup>

## TOKYO

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
コンラッド東京  
マーケティング コミュニケーションズ  
谷端理絵 大平美沙子 羽根昌紀  
TEL: 03-6388-8500  
FAX: 03-6388-8244

Email: [ConradTokyo.PR@conradhotels.com](mailto:ConradTokyo.PR@conradhotels.com)

### コンラッド東京、ハロウィン限定の「ハロウィン・マジック」スイーツビュッフェを9月9日より開催



【2019年7月29日】コンラッド東京(東京都港区、総支配人ニール・マッキネス)のオールデイダイニング「シリーズ」では、ハロウィン限定で、マジックをテーマにした秋の味覚とハロウィンにちなんだスイーツやセイボリーが楽しめる「ハロウィン・マジック」スイーツビュッフェを9月9日(月)より開始します。

毎年人気を博しているシリーズのハロウィン限定スイーツビュッフェ。今年のテーマは「ハロウィン・マジック」。シェフの職人技が生み出す魔法にかけられたようなスイーツ&セイボリーの数々と、絵本の中から飛び出したようなディスプレイでその世界観を表現、怪しげな雰囲気漂う大人な空間に“マジック”やハロウィンの Trick or Treat の“トリック”からインスパイアされたスイーツとセイボリーが並びます。見た目や味わい、食感にいたるまでインパクトのある驚きが隠されたスイーツや、マジックやハロウィンを意識しつつ、秋の食材を使ったセイボリーをお楽しみいただけます。

スイーツは、カードマジックをイメージした赤、黒、白をメインに、食べたときに驚きのあるアイテムなどをご用意しました。蜘蛛の巣を模したスパイダーチリチョコレートムースには、スイーツながらスパイスがピリッと効いています。チョコレートの十字架が乗った紫芋のムースの中には、栗の渋皮煮を潜ませ、カカオニブで覆い、栗が入っているのが分からないようになっています。真っ赤なラズベリーとライチのカプセルは、一口で、液体が口の中で弾けるのを楽しんだり、ほかのスイーツのソースとしてアレンジすることもできます。ペルベットカッ

プケーキには、バニラ&いちごのマブルクリームをしぼり、スペードやダイヤなどトランプモチーフや、ハロウィンならではの目玉のチョコレート飾りしました。ヒルトンのラグジュアリーブランドであるコンラッド東京で、ヒルトン創業 100 周年を記念して登場する、このベルベットカップケーキは世界的に親しまれており、1920 年代にニューヨークのウォルドーフ・アストリアにおいて、シグネチャーディッシュとして提供されていたのが、起源だと言われています。ハロウィンや秋の雰囲気を出すのは、キャラメルクリームを入れて、棺おけに見立てた洋ナシのチョコレートタルトや、足を加えてムカデを表現したホワイトチョコレートムースなどです。

セイボリーには、ハロウィンらしい色合いで秋らしい食材を使ったアイテムをご用意しました。アールグレイ香る小ぶりのレーズンが入ったかぼちゃとアールグレイ風味のカレンズのパイは、紅茶の香り高く、フォアグラムのモンブラン仕立ては塩味が効いており、甘く煮た栗と鴨のもも肉のコンフィが絶妙なバランスです。竹炭パンズのスライダー(ミニバーガー)にはローストビーフとうこのスクランブルをほさみ、うに味のマヨネーズを添えて。サーモンマリネのスモークローには、クラシックな組み合わせビーツブレッドとゴートチーズを用い、食感のアクセントに香ばしいキャラメライズドナッツをあしらいました。

シェフが繰り出すマジックで作り出される「ハロウィン・マジック」の繊細で、創造性にあふれたスイーツとセイボリー。季節感も味わえるスイーツとのバランスが絶妙なラインアップとなっています。都会の喧騒から少し離れ、落ち着いた空間でハロウィン限定の非日常感を感じていただくまで満喫できるスイーツビュッフェをお楽しみください。

### 「ハロウィン・マジック」スイーツビュッフェ概要

期間: 2019年9月9日(月)～10月31日(木)  
時間: 平日と土日祝  
・ 13:00～14:30  
・ 15:00～16:30  
(※90分制 / 時間帯は変更になる可能性がございます。)  
場所: 28階 オールデイダイニング「セリーズ」  
料金: 1名様 4,500円(税別)  
1名様 5,000円(税別)※グラスシャンパーニュ付き  
お子様(3-5歳) 1名様 1,300円(税別)  
お子様(6-12歳) 1名様 2,300円(税別)  
※お子様3歳未満は無料  
※3-12歳はお子様料金  
※お子様(3-12歳)は紅茶を1ソフトドリンクに変更可能

内容: スイーツ(全12種)  
・ スパイダーチリチョコレートムース  
・ 洋ナシのチョコレートタルト  
・ 紫芋のムース 栗の渋皮煮  
・ ホワイトチョコレートムース  
・ ベルベットカップケーキ  
・ ブラックラズベリーシュークリーム  
・ クランベリーのサンテリア チアシード  
・ タピオカミルクティーゼリー  
・ ラズベリーとライチのカプセル  
・ トランプクッキー  
・ オペラ  
・ ミンモンブラン

セイボリー(全5種)  
・ かぼちゃとアールグレイ風味のカレンズのパイ

- ・ サーモンマリネのスモークロー ゴートチーズとキャラメルナッツ
- ・ イカスキのライスクロケット
- ・ 竹炭バンズのスライダー ローストビーフとうこのスクランブル
- ・ フォアグラムースのモンブラン仕立て 栗と鴨のコンフィ

スコーン クロテッドクリーム、ジャム(リンゴンベリー)

お飲み物

※ご予約・お問い合わせ: [公式サイト](#) または 03-6388-8745 (レストラン予約直通)

※表示料金は、別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。

###

### コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮 恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の 48 m<sup>2</sup>を誇る広々とした 291 の客室、活気溢れる 4 つのレストランとバー & ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400 m<sup>2</sup>の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ 25 ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は <https://www.conradtokyo.co.jp/> をご覧ください。また、フェイスブック [www.facebook.com/conradtokyo](http://www.facebook.com/conradtokyo) や ツイッター [www.twitter.com/conradtokyo](http://www.twitter.com/conradtokyo) でも情報を配信しています。

### コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの 1 ブランドとして、世界 5 大陸に 35 軒以上のホテルを展開している [コンラッド・ホテルズ&リゾーツ](#) は、コンテンポラリーなデザインや先進的なイノベーション、キュレーションアートで、新しいことに挑戦する世界中のお客様の感性を刺激します。またコンラッドでは、地域や世界の文化に触れながら、お客様に満足いただけるサービスを体験することができます。お客様は、ヒルトン・オーナーズの [モバイルアプリ](#) を通じて、事前チェックイン、客室の選択などのサービスをお楽しみいただけます。コンラッドのご予約はこちらから。

[www.conradhotels.com](http://www.conradhotels.com), <https://itunes.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066?mt=8>

最新の情報はこちらをご覧ください。

[newsroom.hilton.com/conradhotels](http://newsroom.hilton.com/conradhotels), [www.facebook.com/conradhotels](http://www.facebook.com/conradhotels), [www.instagram.com/conradhotels](http://www.instagram.com/conradhotels), [www.twitter.com/conradhotels](http://www.twitter.com/conradhotels).