

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

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

春の贈り物 イースターコレクション イースターエッグやキャロット、エッグネストも登場



【2026年3月12日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人フィリックス・ブッシュ)では、4月5日(日)のイースターに合わせ、3月21日(土)から4月5日(日)までの期間、ホテル1階「ショコラブティック」にて、イースターや春の贈り物に最適なテイクアウトチョコレートとイースター定番ブレッド「ホットクロスバンズ」を販売します。

キリスト教の復活祭であるイースターは、クリスマスと並んで大切な日としてお祝いされます。欧米では春の訪れと共にカラフルなイースター・エッグやバニーが店頭並び、華やいだ気分を盛り上げます。ヒルトン東京では、エグゼクティブ・ペストリーシェフ ラティーシュ・ナイヤー (Ratheesh Nair) が贈る卵やキャロットフォルムのチョコレートに加え、チョコレートで作る鳥の巣風アレンジの上に卵型チョコレート3個をセットした「エッグネスト」、イースターの定番、伝統的な「ホットクロスバンズ」もテイクアウトとしてご用意いたします。

贈る側も受け取る側も思わず笑顔になるような愛らしいイースターギフトと共に、春の訪れを感じるひと時はいかがでしょうか。



キャロット

フランスの高級ショコラメゾン、ヴァローナ社のミルクチョコレートを使用し、ツインのにんじんフォルムのチョコレートに仕上げました。にんじんの中にはアソートゼリーを忍ばせチョコレート割った時の楽しさも演出します。

¥8,000



レオパード

卵を半分にした斬新なデザインのイースターエッグはトレンドのレオパード柄。とろけるようなくちどけのフェルクリン社のホワイトチョコレートとココアバター風味が大人好みの味わいです。チョコレートの中にはローストアーモンドロッシェを配しました。

¥6,000



セーブル

ヴァローナ社のシングルオリジンミルクチョコレート ジヴァラとパッションフルーツ・インスピレーションを合わせた彩り鮮やかなエッグ。ブリック仕立ての建築美を表現した一品です。チョコレートの中にはヘーゼルナッツチョコレートロッシェを忍ばせました。

¥6,500



ピスタチオ

カカオ 54%のダークチョコレートエッグは質感と色彩のコントラストがテーマ。ピスタチオグリーンをイメージしたココアスプレーでコーティングし、ハンドタッチでホワイトブラッシュのアクセントを施しました。チョコレートの中にはピスタチオプラリネチョコレートを仕込みました。

¥6,500



ハニカム

フェルクリン社のミルクチョコレートをベースに、ココアバターホワイトチョコレートでハニカム模様を表現。中にはマシュマロをチョコレートでコーティングしたスイーツを配しました。

¥6,000



エッグネスト

ミルクチョコレートで作る鳥の巣に、塩キャラメルを思わせるヴァローナ社のドゥルセを用いた卵フォルムのチョコレート 3 個を配した贈り物にぴったりな一品。卵の中にはホワイト&キャラメル風味のチョコレートをまとったカシューナッツとストロベリーパウダーとホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドを忍ばせました。

¥8,000

テイクアウト「イースターチョコレート」概要

販売店: ショコラブティック(ヒルトン東京1階)
販売期間: 3月21日(土)~4月5日(日)
営業時間: ショコラブティック 9:00am - 7:00pm ※お受渡し時間は10:00am - 7:00pm
アイテム&料金: キャロット ¥8,000 / レオパード ¥6,000
セーブル ¥6,500 / ピスタチオ ¥6,500
ハニカム ¥6,000 / エッグネスト ¥8,000
ホットクロスバンズ ¥750
表示料金は税金込みとなっております。
ウェブサイト: <https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/takeout-easter>



エグゼクティブパストリーシェフ ラティーシュ・ナイヤー Ratheesh Nair

インド出身のナイヤーは、2005年にオベロイ・ホテルズ&リゾーツ傘下のトライデント・ホテル・コーチンでキャリアを開始。その後も同グループで経験を積み、2011年「India Bakery and Pastry Challenge」アーティストック・ブレッド・ディスプレイ部門、2012年「Great India Culinary Challenge」ブティフル部門でそれぞれ金賞を受賞。老舗ショコラトリーや世界的クルーズで研鑽を積み、2018年には受賞歴多数のコンラッド・センテナール・シンガポールにアシスタント・パストリーシェフとして加わります。グランドハイアット・コチ・ボルガッティでのエグゼクティブパストリーシェフ職を経て、2025年3月ヒルトン東京 エグゼクティブパストリーシェフに就任。デザートビュッフェの先駆け「マーブルラウンジ」を含む6つのレストラン・バーのスイーツを統括するほか、パストリーショップ、婚礼・宴会(最大1,200名)まで幅広く手がけて参ります。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、ホテルチェーン ヒルトンのブランド、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツの1つとして1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8階より38階までが客室となり、スイートを含む全830室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二嵐」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジZATTAを擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージバー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計25室、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界143の国と地域に9,100軒以上(130万室以上)のホテルを展開する、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。「地球という星をおもてなしの心で温かく照らし続ける」という創業時のビジョンのもと、100年以上にわたり、40億人以上のお客様をお迎えしてきました。Great Place To Work と米フォーチュン誌による「働きがいのある会社」ランキングで第1位に選出されるなど、世界約50万人のチームメンバーにとって最良の企業文化の実現を目指しています。ゲストエクスペリエンスの向上にも注力し、デジタル・キーの共有、自動の無料客室アップグレード、コネクティングルームの確約機能など、業界をリードするテクノロジーを導入しています。26のグローバル・ブランド・<https://www.hilton.com/en/corporate/> ポートフォリオのうち、日本では9ブランド・33軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オーナーズ](#)」は2億4,300万人以上の会員を擁し、公式チャネルから直接予約されたヒルトン・オーナーズ会員は、宿泊やお金では買えない体験などに交換できるポイントを獲得できます。無料の[ヒルトン・オーナーズ・アプリ](#)から予約、客室選択、チェックイン、デジタル・キー(国内の一部のホテルでは未導入)をご利用いただけます。最新情報は stories.hilton.com、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。