

【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

ヒルトン東京

『アリス in ローズ・ラビリンス with ハロウィンスイーツ』

執事によるバトラーサービス付き「貴族的ハロウィンプラン」も新登場



【2019年9月25日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人マイク・ウィリアムソン)1階「マーブルラウンジ」で現在好評開催中のデザートビュッフェ「アリス in ローズ・ラビリンス」に、10月1日(火)から31日(木)の期間限定で6種類のハロウィンスイーツが登場します。更に、甘めでダークな「アリス in ローズ・ラビリンス」の世界観に合わせ、燕尾服を着用した執事によるバトラーサービスと、ヴァヴ クリコのシャンパーニュ イエローラベルのボトル付き「貴族的ハロウィンプラン」を1日1組様限定でご用意いたします。【協力:水曜日のアリス、版画家 西脇光重、謎解き・ミステリーイベント制作団体 Q♡pid、ATELIER PIERROT】

現在開催中の「アリス in ローズ・ラビリンス」デザートビュッフェは、薔薇と鏡で創り込む圧倒的な美空間で、アリスの物語から着想を得たスイーツとセイヴォーリー30種類以上をお楽しみいただける他、謎解きやアート鑑賞、クラシックの生演奏(平日限定)などを含む芸術の秋に相応しい優雅なアフタヌーンティーをお届けしています。ドリンクはドイツの高級紅茶ブランド、ロンネフェルトのティーセレクション10種類が加わった約20種類をご用意しているほか、国内外で活躍する版画家、西脇 光重氏によるオリジナルアートのランチョンマットとナプキンがテーブルコーデを華やかに演出します。料金はお一人様¥3,800(土・日・祝日¥3,950)※税金、サービス料別、午後2時半より5時半まで開催しております。

10月1日から1か月限定で登場するスイーツは、帽子屋をモチーフにしたテリーヌショコラにチョコレートで作る釘をトッピングし、ベリーソースを滴らせた『ブラッディーハッター』、ハイビスカス、薔薇、シナモンを調合したアリスの定番スイーツ『ドリンク・ミー(お飲みなさい)』に加え、シェフの遊び心をプラスした『お飲みなさん』他、ルビーチョコレートとブラックチョコレートの2層のムースにチェリー、チリパウダー、マカデミアナッツのローストを合わせ、まるでバラの棘のようなデコレーショ

ンを施した『薔薇の棘とアリスのハート』など6種類。ユニークなビジュアルとサプライズ演出も楽しめるスイーツを、アリススイーツと共に楽しみいただけます。【現在ご提供しているアリスのスイーツは下記写真をご参照ください】

ドリンクは通常のコーヒーやカプチーノなどのセレクションに加え、ドイツの高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」の紅茶 10 種類をご用意しています。「アッサム」や「ダーズリン」はもちろん、「アイリッシュモルト」や「ルイボスバニラ&マサラチャイ」など、デザートとの相性のよい紅茶を含む約 20 種類をお楽しみいただけます。

また、この度新たに始まる「貴族的ハロウィンプラン」は、燕尾服着用の執事が、1日1組様限定でテーブル付きラグジュアリー・サービスをご提供いたします。ビュッフェ開始前の行列に並ぶ事なくご入店いただけるほか、ドリンクのポットサービス、デザートへのサービング、更にヴァーヴ クリコのシャンパーニュ イエローラベルのボトルがセットに。シャンパーニュ、アリススイーツ、至れり尽くせりのお姫様サービスに身をゆだね、いつもとは一味違う優雅なハロウィンパーティーをお楽しみいただけます。料金は1組2名様¥20,000、3名様¥25,000、4名様は¥30,000※税金、サービス料別で、デザートビュッフェ代金も含まれております。

「アリスinローズ・ラビリンスwithハロウィンスイーツ」概要

会場： 「マーブルラウンジ」(ヒルトン東京1F)
期間： 9月6日(金)～11月6日(水)のフェア期間中の10月1日(火)～31日(木)に開催
営業時間： 2:30pm - 5:30pm
料金： お1人様¥3,800 (土・日・祝日¥3,950) ※税金、サービス料別途
メニュー： アリスをテーマに贈る25種類のスイーツ&セイヴォーリーと6種類のハロウィンスイーツ
約20種類のドリンクセレクション
ご予約： ウェブサイト https://www.hiltontokyo.jp/restaurants/marble_lounge

現在ご提供中のアリススイーツの画像はこちら↓



エグゼクティブパストリーシェフ 播田 修

1979年生まれ。東京製菓学校を卒業後、2005年に渡仏。MOF(フランス国家最高職人賞)シェフ、エリカゾウシュスに従事後、06年からはパリの5つ星ホテル「ル・ムーリス」でミシュラン3つ星シェフ、ヤニック・アレノ氏のもと様々なデザート部門に携わった後、アシエツ・デセールを担当しました。また、同期間にフランスで最も権威のある製菓コンクールの一つである「ルレ デセール シャルル プルースト杯」にて06年入賞、09年には「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選ショコラ部門で入賞を果たしました。帰国後は、徳島県にある実家のパストリーショップ「ナッツベリーファーム」にてシェフ・パティシエを務め、2017年1月よりヒルトン東京のエグゼクティブパストリーシェフに就任しました。

ヒルトン100周年記念xハロウィンスイーツSNSキャンペーンを実施中！詳細はこちらをご覧ください

https://hiltonhotels.jp/100/halloween_sns_campaign/

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして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825室の客室は、国際的な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「十二颯」、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21室、ウェディング・チャペル、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114カ国に約5,900軒(939,000室以上)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、「the 2018 world's best workplaces list(2018年度世界で働きがいのある会社)」のひとつとして選ばれています。ヒルトンはこれまで100年の歴史で30億人以上のお客様をお迎えしました。

現在、17のグローバル・ブランド・ポートフォリオ(ウォルドーフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツ、LXR ホテルズ&リゾーツ、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、キャンピーbyヒルトン、シグニア・ヒルトン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、キュリオ・コレクション byヒルトン、ダブルツリーbyヒルトン、タペストリー・コレクション byヒルトン、エンパシー・スイーツ byヒルトン、モットーbyヒルトン、ヒルトン・ガーデン・イン、ハンプトン byヒルトン、トゥルーbyヒルトン、ホームウッド・スイーツ byヒルトン、ホーム2 スイーツ byヒルトンおよびヒルトン・グランド・パッケージズ)を展開しています。(日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーbyヒルトン、キュリオ・コレクション byヒルトンの4ブランド・16軒のホテルを展開)また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の会員数は約9,400万人を有し、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・オナーズ会員は、客室を自分で選択できるデジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内では一部のホテルでデジタル・キーのご利用が可能ですが、事前にフロントでチェックイン手続きをする必要があります)、コネクテッドルーム(日本では未導入)を会員登録直後から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。

<http://newsroom.hilton.com>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>,
<https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>,
<https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>

「水曜日のアリス」について

「不思議の国のアリス」をテーマにしたコンセプトショップ。アリスをモチーフにしたオリジナルのお菓子やアクセタたちが約4,000種揃うだけでなく、不思議の国の世界観を表現したフォトジェニックな空間がSNSで大人気。国内外からの観光客も多く訪れる人気ショップです。(現在、東京・大阪・名古屋・福岡の4店舗。)公式HP <https://www.aliceonwednesday.jp/>

公式 Instagram https://www.instagram.com/aliceonwednesday_official/

「ATELIER PIERROT」について

ATELIER PIERROT /アトリエピエロはゴシック&ロリィタファッションのオリジナルブランドの製作とセレクトショップを運営しています。ゴスロリの他、クラシカルロリィタ、エレガントゴシックなど、様々なジャンルのお洋服を豊富にご用意しております。

直営店:ラフォーレ原宿本店 / 新宿丸井アネックス店 / 大阪心斎橋店

公式HP <https://atelier-pierrot.jp/> 公式 Instagram https://www.instagram.com/atelier_pierrot/

公式 twitter https://twitter.com/atelier_pierrot 公式 Facebook <https://www.facebook.com/atelierpierrot/>

公式 LINE https://page.line.me/atelier_pierrot