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

ヒルトン東京

新デザートフェア『アリス in ローズ・ラビリンス』

思わずため息！薔薇と鏡の迷宮でひらかれる耽美でダークなお茶会

【2019 年 8 月 7 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」では、9 月 6 日（金）より 11 月 6 日（水）の期間、新デザートフェア**『アリス in ローズ・ラビリンス』**を開催します。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 種類をご用意するほか、国内外で活躍する版画家、西脇　光重（にしわき　みつしげ）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）、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 31 日は一部ハロウィーンスイーツもお楽しみいただけます。【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】

2016 年に開催されたアリスのフェアに始まり、約 1 か月半で 2 万 9 千人の来館者数を記録した 2018 年の「アリス in

ハロウィーン・トリック」と「アリス in クリスマス・マジック」に続く今回のフェアは、薔薇と鏡の迷宮に迷い込んだアリスが遭遇するちょっぴりダークなトラップ（罠）と、トリッキーな鏡の世界、そしてその先にある甘美なお茶会をイメージ。エグゼクティブ・ペストリーシェフ播田　修が手掛ける芸術的なデザートと、ヨーロッパ貴族の館を思わせる美しい空間演出で創り上げる世界は、可愛いだけではない、思わずため息がもれるほど美しいもう一つのアリスの物語の魅力を余すところなくお届けします。

まるで迷路のように複雑に入り組む大輪の薔薇、うっとりするような香りに包まれて花びらの中を進んで行くとそこには魔訶不思議な世界が広がっていた。ヴァローナのビターチョコレートのムースでブラックベリー＆ブルーベリーのジュレを包み込み、繊細なチョコレートでラビリンスを表現した**『ハッターが待つラビリンス・ノワール』**(※1)は、真っ赤なクッキーベースと、ムースの中に忍ばせたフリュール・ド・セルの塩加減がアクセントに。まるで王冠を乗せるピローのようなフォルムとレースを思わせるチョコレートがエレガントな**『アリスのハート・ラビリス』**（※2）は、コクのあるアッサムティーとミルクチョコレートのムースの中に薔薇のエッセンスとバニラでコンポートした洋梨とリンゴが爽やかです。薔薇の花びらを散らしたような**『ローズ・トラップ』**（※3）は、ザクロのシロップを染みこませたスポンジで作る苺のショートケーキ。ビュッフェ台には白薔薇仕立ての甘くないケーキ風パンも並び、アリスを惑わせます。**『女王陛下の称号』**は、ラズベリー＆カシスのジャムを塗ったアーモンドタルトにマロンのババロアを合わせ、薔薇の女王と称されるダマスクローズの香りをまとわせた気品漂う一品です。

お皿に盛り付けても可愛らしいスモール・ポーションでご用意するスイーツは、白ワインのムースに無花果、プラム、カスタードのペーストを忍ばせた**『クイーン・アリスの御成り』**、ジンジャーを効かせたココナッツムースとレモンクリームのタルト**『しっぽが隠れない！白うさぎのトラップ失敗』**、ラムレーズン風味のマドレーヌ**『ベビードール　ハニートラップ』**（※4）や赤スグリの酸味とメレンゲの甘さが絶妙な**『タルト・プチローズ』**（※5）他、定番の**『ドリンク・ミー』**やテリーヌ・ショコラで作る**『ハッター』**（※6）などもお楽しみいただけます。

その他にも**『胡桃とキャラメルのスコーン』**などの焼き菓子、**『ブラック・タピオカ入りフロマージュブラン』**を含むグラススイーツ、真っ黒の**『チャコール・ソフトクリーム』**、3　種類のチョコレートファウンテンと、バラエティに富んだセイヴォリーも登場します。ブリオッシュにトリュフ風味のベシャメルソースをサンドし、チーズを白い薔薇の花びらのようにあしらった**『ローズ・トラップ』**（※3）、海老とライムでマリネしたグレープフルーツにコリアンダーを効かせた**『タルトだけど甘くないよ』**、更にヒルトン100 周年クラシックメニューより**『ブラウニー＆ベルベッド』**などもお楽しみいただけます。

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 種類を新たにご用意します。「アッサム」や「ダージリン」はもちろん、「アイリッシュモルト」や「バニラチャイ」など、デザートとの相性のよい紅茶を含む約　20　種類をお楽しみください。芸術の秋、グルメの秋に相応しいアフタヌーンティータイムを耽美なアリスの世界観と共に優雅にお過ごしいただけます。

※1　ラビリンス・ノワール

※2　アリスのハート

※3　ローズ・トラップ

※4　ベビードール

※5　タルト・プチローズ

※6　ハッター

<u>「アリスinローズ・ラビリンス」デザートフェア　概要</u>

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）
営業時間：	2:30pm - 5:30pm
料金：	お1人様¥3,800　土・日・祝日¥3,950 消費税、サービス料別途
メニュー：	アリスをテーマに贈る30種類以上の スイーツ＆セイヴォリーと約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

エグゼクティブペストリーシェフ 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 ツ星ホテル「ル・ムーリス」でミシュラン 3 ツ星シェフ、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、アシェット・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 1 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ペストリーショップ「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ペストリーシェフに就任しました。

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 ヵ国に約 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、キャノピー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、エンバシー・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・バケーションズ）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 HPhttps://www.aliceonwednesday.jp/
公式 Instagram https://www.instagram.com/aliceonwednesday_official/