

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
ヒルトン広島  
マーケティング コミュニケーションズ  
岡村 美和  
TEL: 082 - 243 - 2700  
Email: [miwa.okamura@hilton.com](mailto:miwa.okamura@hilton.com)

## ヒルトン広島

# 『ストロベリー・メイクアップ・アフタヌーンティー』

たっぷりの苺を用いたコスメやファッション着想のスイーツ&セイヴォーリー  
パールやチョコレートでデコる新感覚スイーツも登場！



【2024年12月2日】 ヒルトン広島(広島市中区 総支配人サミュエル・ピーター)6階バー&ラウンジZATTAでは、12月26日(木)から2025年3月31日(月)までの期間、旬の苺をふんだんに使用した『ストロベリー・メイクアップ・アフタヌーンティー』を1日限定40名様にてご提供します。リップやチークをイメージしたスイーツや、ご自身でカスタマイズできるストロベリーショートケーキなど、まるで自分だけのメイクルームにいるかのような気分で旬の苺の美味しさをたっぷりとお楽しみいただけます。料金はお一人様¥4,800、毎日12時から17時30分までの各2時間制でお楽しみいただけます。

おしゃれなメイクアップルームに並ぶコスメやファッションアイテム着想のこの度のストロベリーアフタヌーンティーは、優雅な大理石柄プレートを用いたスタンドに、苺をたっぷりを使用したスイーツ&セイヴォーリーが並びます。ヒルトン広島エグゼクティブパストリーシェフ鷲見真奈美(すみまなみ)が手掛けるスイーツ9種類のラインアップには、ご自身でパールやチョコレートを飾りつける「メイクアップ・ショートケーキ」も登場し、まるで日によって異なるメイクアップを楽しむかのようなアフタヌーンティー体験をお届けします。

チークのような淡いピンク色が可愛い「ストロベリーチークマカロン」(※1)は、ストロベリーとココナッツのクリームを挟み、ストロベリーパウダーと金粉をトッピングしました。まるで本物のリップスティックのような見た目の「ストロベリーリップチョコ」(※2)は、容器をくるくると回して、ストロベリー風味のチョコレートをとお楽しみください。白いコスメポーチに見立てた「ストロベリーコスメポーチ」(※3)は、フレッシュ苺とピスタチオのディプロマットクリームを乗せたタルトを、繊細なチョコレート細工で包んだ一品。透き通った赤色のゼリーが印象的な「ストロベリーダイヤモンド」(※4)は、ミント風味の苺とブルーベリーのマリネを忍ばせたタルトの上に、ストロベリーとエルダーフラワーのゼリーをダイヤモンドに見立てて乗せ、まるでアクセサリーのような装いに仕上げました。その他にも、メイクパフをイメージした軽いくちどけのチョコレートスフレケーキの上に、生クリーム、苺ソース、フレッシュ苺をトッピングした「ストロベリーショコラパフ」(※5)や、2層式のメイクアップリムバーをイメージし、白いパンナコッタの上にフレッシュ苺入りの透き通った桜ゼリーを配した「パンナコッタとサクラのジュレ」(※6)など、思わず手に取りたくなるようなストロベリースイーツをお楽しみいただけます。



※1) ストロベリーチークマカロン



※2) ストロベリーリップチョコ



※3) ストロベリーコスメポーチ



※4) ストロベリーダイヤモンド



※5) ストロベリーショコラパフ



※6) パンナコッタとサクラのジュレ

また、ご自身でデコレーションが出来る「メイクアップ・ショートケーキ」(※7)は、筒形のシンプルなストロベリーショートケーキにフレッシュベリーやパールチョコレート、エディブルフラワーをお好みで乗せてカスタマイズできるスイーツです(※8)。仕上げにミニボトルに入ったローズウォーターを吹きかけて香りを纏わせる、世界で一つだけのオリジナルケーキ作りをお楽しみください。



※7) メイクアップ・ショートケーキ



※8) ご自身のお好みでベリーやチョコレートをトッピング



その他にも、発酵バターを用いた風味豊かな「リッチバタースコーン」と、ストロベリー味の生地にはほんのりと桜風味を加えて焼き上げる「ストロベリーサクラスコーン」、ストロベリージャム、レモンジャム、クロテッドクリームに加え、旬のフレッシュ苺をグラスでご提供いたします(※9)。



※9)フレッシュ苺とホテルメイドスコーン 2 種類



※10) シェフ特製セイヴォリー6 品

シェフが腕を振るうセイヴォリー(※10)も、コスメやファッションアイテム着想の装いで登場し、目と舌を楽しませます。ホテルメイドのローストビーフとマッシュポテトをパイ生地に乗せ、フェイスパウダーのコンパクトをイメージした「ローストビーフパイ」、タコやセロリ、ブラックオリーブとグリーンオリーブをバルサミコ酢でマリネし、薔薇の花びらのように仕立てたフレッシュ苺がフォトジェニックな「ローズストロベリーサラダ」、サボイキャベツとハモンセラノのテリーヌをストロベリーサルサで鮮やかに仕上げた「ストロベリーテリーヌ」など、シェフの技が光る繊細で美しい 6 品をご賞味ください。

ドリンクは「ダーズリン セカンドフラッシュ」や「アールグレイ」、「ライチレッド」などを含む全 15 種類の JING TEA の紅茶より、お好みをポットサービスにてご用意いたします。

## 『ストロベリー・メイクアップ・アフタヌーンティー』 概要

会場： バー & ラウンジ ZATTA (ヒルトン広島6F)

期間： 2024年12月26日(木)～2025年3月31日(月)

時間： 12:00～17:30 (L.O. 15:30) / 各2時間制

料金： お一人様 ¥4,800 ※税金、サービス料を含みます。

その他： 時期によってメニュー内容は変更する場合がございます。

ご予約： ウェブサイト <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/zatta-afternoontea-strawberry>



### ヒルトン広島 エグゼクティブパストリーシェフ 鷲見 真奈美 (すみ まなみ)

名古屋大学で心理学を学んだ後、大手外食産業を経て 2005 年に L'ecole Vantan Tokyo に入学。製菓を基礎から学び 2006 年にヒルトン東京に入社。ホテル内フレンチレストランで接客を学んだ後、2007 年に念願のパストリーキッチンに配属されました。行列ができるスイーツビュッフェレストランとして全国的にもその名を知られる「マーブルラウンジ」を始めホテルの全スイーツを担うパストリーキッチンでスイーツに関する感性と技術を学んだ鷲見は、2018 年にジュニアスーパーシェフに昇格。エグゼクティブパストリーシェフの右腕として活躍しました。その後、中国・四国地方では初となるヒルトンのフラッグシップブランド、ヒルトン広島の初代パストリーシェフに任命された鷲見は、現在ヒルトン広島内の 4 つのレストラン & バーでご提供するデザートを担当するほか、ウエディング、バンケットなどヒルトン広島で提供される全てのデザートの企画と制作を統括しております。

### ヒルトン広島について

ヒルトン広島は、中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランドとして 2022 年秋に開業しました。広島の本通りである平和大通りにほど近く、UNESCO 世界遺産の原爆ドーム、平和記念公園などは徒歩圏内。厳島神社や広島城など様々な史跡へのアクセスにも優れ、ビジネス、観光に絶好のロケーションを誇ります。7 階より 22 階までの客室フロアに展開される、スイートを含む全 420 室の広々とした客室は、広島の豊かな自然美と伝統工芸を取り入れたスタイリッシュな空間で、全室 wifi を完備しています。館内には日本料理「泉水」とオールデイダイニング「モザイク」、さらにバー & ラウンジとして「ZATTA」と「フロアラウンジ」という 4 つのレストラン & バーを擁しており、食材の宝庫である広島の美味をヒルトンらしいモダンなアレンジでお届けします。またホテル内には中国・四国地方で最大規模のコンベンションルームを含む 20 の宴会場・会議室が整備され、最先端の AV 機器で、大規模国際会議などにも対応します。1,270 m<sup>2</sup>のボールルームは正餐で 700 名、立食で 1,040 名まで収容可能です。その他にも、ウエディング・チャペル、屋内プール、ジム、サウナなどを完備したフィットネスセンター、4 部屋の個室を完備したスパ・トリートメント施設、駐車場を備えています。ヒルトン広島に関する詳細は <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp> をご覧ください。

## ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 138 の国と地域に 8,300 軒以上 (125 万室以上) 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。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、100 年以上の歴史でこれまでに 30 億人を超えるお客様をお迎えしてきました。米フォーチュン誌と Great Place To Work による「働きがいのあるグローバル企業 世界ランキング」で第 1 位に選出され、世界有数の ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーに 7 年連続で選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択、「コンファームド・コネクティングルーム」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。24 のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では 7 ブランド・29 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](#)」の会員数は 2 億人以上で、公式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、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得できます。また、無料の[ヒルトン・オーナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・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](https://stories.hilton.com)、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。