

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

古川 麻美

岡村 美和

TEL: 082 - 243 - 2700

Email: HIJSH_MKT@hilton.com

ヒルトン広島
『Franck Muller Afternoon Tea
- Philosophy of Time 時の哲学 -』
スイスの高級腕時計ブランド「フランク ミュラー」との初コラボレーション



【2025 年 5 月 29 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、2025 年 7 月 7 日（月）から 8 月 31 日（日）までの期間、スイスの高級腕時計ブランド「FRANCK MULLER（フランク ミュラー）」とコラボレーションし『Franck Muller Afternoon Tea - Philosophy of Time 時の哲学-』を 1 日限定 40 名様に提供します。今回のアフタヌーンティーは 2 部制を設け、昼の部はお一人様¥5,000、毎日 12 時（正午）から 17 時 30 分までの各 2 時間制、夜の部はお一人様シャンパン付き¥7,000、毎日 17 時 30 分から 20 時 30 分までの各 90 分制でお楽しみいただけます。

今回のアフタヌーンティーは、2025 年に 25 周年を迎えたフランク ミュラーの「ロングアイランド」が新たな美に到達した新作「ロングアイランド デコ」のシャープさと優雅さ、そして鮮やかな色彩から着想を得た 7 種類のオリジナルスイーツと 5 種類のセイヴォーリーが登場。アフタヌーンティー開催期間中には、店内にフランク ミュラーの世界観に浸れる装飾を施し、「ロングアイランド デコ」(※1)も展示され、美しい時間を演出いたします。



※1 「ロングアイランド デコ」

ヒルトン広島エグゼクティブペストリーシェフ鷺見 真奈美(すみ まなみ)は今回スイーツに「ロングアイランド」の象徴的なスクエアフォルムと新作「ロングアイランド デコ」の色彩美を取り入れました。「クロノ・ルージュ」(※2)は爽やかなアニスの香りを纏ったラズベリー・ジャムをアクセントに効かせたストロベリーとラズベリーのムースで、ブルーベリーとブルーのチョコレートを飾り、洗練した印象を表現しました。「ゴールデン・アワー」(※3)は広島県産のレモン果汁を用いた爽やかな酸味のマスカルポーネチーズとはちみつの甘味がマッチした一品です。時計の針をイメージしたチョコレート細工を施した「ショコラ・タイム」(※4)は、チョコレートと相性が良いトンカ豆で香り付けしたミルクチョコレートムースです。レモングラスの香りを纏う生クリームを用いた滑らかな舌触りのパンナコッタ「ブルー・モーメント」(※5)には、バタフライピーの色鮮やかなジュレを施し、優美なブルーをイメージしました。



※2 クロノ・ルージュ



※3 ゴールデン・アワー



※4 ショコラ・タイム



※5 ブルー・モーメント

また、香り高いアーモンド生地 にコーヒースロップをたっぷり染み込ませた、ほんのりビターテイストの「クラシックティラミス」や、フランク ミュラーのロゴをあしらったイタリア産ピスタチオのペーストを挟んだ「ピスタチオマカロン」(※6)などのスイーツに加え、ホテルメイドのココナッツを用いた夏らしい「ココナッツスコーン」と「ソルトキャラメルスコーン」には、ストロベリー & ルバーブジャム、オレンジフラワージャム、クロテッドクリームを添えてご提供します。



※6 ピスタチオマカロン



※7 シェフ特製セイヴォーリー5 種類

シェフ特製セイヴォーリー(※7)には、ブルーベリーと瀬戸内レモンサワークリームでマリネしたサステナブルスモークサーモンを用いた「サーモングラブックスのミルクレープサンド」や、低温でじっくりと火入れしたローストビーフを施した「ローストビーフカルパッチョとポテトフィノワ」、お口直しにピッタリの夏らしいさっぱりとした冷製スープ「ライムヨーグルトショット トマトフォームを添えて」など、「ロングアイランド」のスクエアフォルムに揃え、素材の旨味を活かした品々がラインアップ。ドリンクは英国高級紅茶ブランドの JINGTEA より、「アッサムブラックファスト」や「アールグレイ」、「レモングラス&ジンジャー」などを含む全 15 種類、イタリア創業の Illy(イリー)より厳選したコーヒースelectionを、お好きなだけお楽しみいただけます。また、なかなかアフタヌーンティーご提供時間にいらっしゃることができないお客様にもお楽しみいただけるよう、夜の部を設けシャンパン付きアフタヌーンティーをご用意いたします。お仕事帰りの軽めのディナーとしてはもちろん、おしゃれな女子会やデートなど、幅広いシーンでご利用いただけます。高級感溢れるインテリアのバー & ラウンジZATTAにて、ご同僚やご友人、大切な方との素敵なお時間を心ゆくまでお楽しみください。

『Franck Muller Afternoon Tea— Philosophy of Time —』 概要(1日限定40名様)

会場: バー & ラウンジZATTA (ヒルトン広島6F)

期間: 2025年7月7日(月)~2025年8月31日(日)

営業時間・料金:

昼の部 アフタヌーンティー お一人様 ¥5,000

12:00~17:30 (L.O. 15:30) / 各2時間制

夜の部 シャンパン付きアフタヌーンティー お一人様 ¥7,000 (1日限定10名様まで)

17:30~20:30 (L.O 19:00) / 各90分制

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。

税金、サービス料を含みます。

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



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。

フランク ミュラーについて

1992年に創設されたスイスの高級腕時計ブランド『フランク ミュラー』は、独自の地位を確立し、革新と伝統を融合させた数々の傑作を生み出してきました。

“Master of Complications”の称号を持つその時計は、伝統を守りながらも斬新な発想と卓越した美的センスを取り入れ、時計というキャンバスで新しい“時”の概念を表現しています。

『フランク ミュラー』の時計は、ただ時を刻むだけではなく、持つ人に“時を慈しむ”価値を気づかせる特別な存在。細部に込められた時計師たちの情熱が、所有者の人生により豊かな時間を提供します。その裏蓋に刻まれた言葉が示すように、『フランク ミュラー』の時計は“時”そのものを再解釈し、未来へ向けた新たな体験を提案します。

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「フローララウンジ」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 m²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、ウェディング・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 139 の国と地域に 8,600 軒以上 (130 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 8 ブランド・31 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・オナーズ](#)」の会員数は 2 億 1,800 万人以上で、公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、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、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。