

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
TEL: 082 - 243 - 2700
Email: HIJSH_MKT@hilton.com

ヒルトン広島
『ホワイト・クリスマス・アフタヌーンティー』
白銀の世界で楽しむ優雅なティータイムをイメージしたアフタヌーンティー



【2025 年 10 月 10 日】ヒルトン広島(広島市中区 総支配人ケンゾウ・ポスト)6 階バー＆ラウンジ ZATTA では、11 月 1 日(土)から 12 月 28 日(日)までの期間、『ホワイト・クリスマス・アフタヌーンティー』を 1 日 40 名様限定でご提供します。料金はお一人様¥4,500、毎日 12 時(正午)から 17 時 30 分までの各 2 時間制で開催します。

今年のクリスマスアフタヌーンティーは、“白銀の世界で楽しむ優雅なアフタヌーンティー”をテーマに、ヒルトン広島 エグゼクティブパストリーシェフ・鷺見 真奈美(すみ まなみ)が赤・緑・白のクリスマスカラーを取り入れた、まるでオーナメントのように煌めく愛らしいスイーツ 9 種類をご用意しました。さらに「ゴートチーズのクリスマスツリーテリーヌ」や「ポーチドチキンのクリスマスギフトサンドイッチ」など、シェフが腕を振るう 5 種類のセイヴォーリーがテーブルを華やかに彩ります。繊細で美しいスイーツとセイヴォーリーともに、大切な方と過ごす心ときめくクリスマスのひとときをごゆっくりお楽しみください。

真っ白なスタンド上には、濃厚なディプロマットクリームに、みずみずしいフレッシュの苺を贅沢にあしらひ、ほのかに花の香りをまとうライチのジュレが優雅な余韻を添える「苺とライチのクリスマスタルト」(※1 上段左)や、貴婦人の帽子をイメージしたチョコレート細工が目を引く、カラマンシーの爽やかな酸味がアクセントの「シュー・カラマンシー」(※1 中段左)、バニラビーンズの芳醇な香りが広がるチーズムースの中に、甘酸っぱいブラックベリーのコフィチュールを閉じ込めた「マスカルポーネとブラックベリーのオーナメントムース」(※1 中段右)など、華やかなスイーツが勢ぞろいします。

また、純白のマカロンに、ペッパー、ナツメグ、ジンジャー、クローブスの香り豊かな“キャトルエпис”を効かせたクリームをサンドした、ひと口でクリスマスの余韻が広がる「スノーフレイクマカロン」(※1 上段右)や、イタリア産のピスタチオの風味が広がるフランスの伝統的な焼き菓子“パンドジェヌ”に、なめらかなピスタチオクリームをクリスマスツリーのようなシルエットに仕上げた「ピスタチオクリスマスツリー」(※1 下段右)など、見た目も楽しく、味にも深みのあるクリスマス気分を高めるスイーツが並びます。



※1) ホワイト・クリスマス・アフタヌーンティー スイーツ

さらに、人参のやさしい甘みとシナモンの香り、コクのあるクリームチーズが調和した優しい味わいの「クリスマスキャロットケーキ」(※1 下段左)やノンアルコールスパークリングワインとラズベリーの酸味が重なり合う、まるで祝祭のグラスを閉じ込めたような華やかさを持った「ラズベリースパークリングジュレ」(※2)のほか、ホテルメイドスコーン(※3)にはココア味の生地にはクランベリーとチョコレートチップを混ぜ込んだ「チョコクランベリースコーン」と、芳醇な香り高い発酵バターを贅沢に用いた「リッチバタースコーン」をご用意し、ストロベリージャムとアプリコットとオレンジのジャム、クロテッドクリームを添えてご提供します。



※2) ラズベリースパークリングジュレ



※3) ホテルメイドスコーン



※4) 5 種類のセイヴォリー

5 種類のセイヴォリー(※4)には、濃厚なゴートチーズにピスタチオを和え、クリスマスツリーに見立てたテリーヌに、チーズのコクを引き立てる赤ワインと甘酸っぱいクランベリーで仕立てたジュレを重ねた「ゴートチーズのクリスマスツリーテリーヌ」や、じっくり火入れをしたチキンをサンドし、胡瓜のリボンでクリスマスギフトのように仕上げた「ポーチドチキンのクリスマスギフトサンドイッチ」、瀬戸内レモンの香りを纏ったクリームチーズをスモークサーモンで包み、ふんわりと焼き上げた小さなパンケーキのブリコとともにお召し上がりいただく「スモークサーモンのタルタル 瀬戸内レモンクリーム」など、シェフの技が光る繊細なセイヴォリーが揃います。

ドリンクは、熟練の技術を持った生産者によるシングルガーデンの茶葉にこだわる英国高級紅茶ブランド JING TEA より、「ダーズリン セカンドフラッシュ」や「アールグレイ」などの定番紅茶から、「レモングラス&ジンジャー」や「ホールペパーミント」、「ライチレッド」などのハーブティーまで、全 15 種類の茶葉をポットサービスにてお好きなだけお楽しみいただけます。さらに、イタリアの illy-イリー-より厳選されたコーヒーも、お料理やその日の気分に合わせてお選びいただけるようご用意しています。

『ホワイト・クリスマス・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： 11月1日(土)～12月28日(日)

時間： 12:00～17:30 (L.O. 15:30) / 各2時間制

料金： お一人様 ¥4,500 ※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-christmas>



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＆バーで提供するデザートを担当するほか、ウエディング、パ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 9,000 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。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 年以上にわたって、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「働きがいのある会社」ランキングで第 1 位に選出され、世界的な 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」でグローバル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。25 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 2,600 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。