

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
マリー・アントワネットからの招待状
『マリー・アントワネットのロイヤルクリスマス』
11月15日(土)から開催



【2025年10月15日】ヒルトン広島(広島市中区 総支配人ケンゾウ・ポスト)6階オールデイダイニング「モザイク」では、11月15日(土)より、18世紀フランスの王妃、マリー・アントワネットの優雅で気品あふれる世界観をテーマにした冬のスイーツビュッフェ『マリー・アントワネットのロイヤルクリスマス』を開催いたします。本ビュッフェでは、マリー・アントワネットより着想を得たスイーツ約20種類と、セイヴォリー9種類を心ゆくまでお楽しみいただけます。開催日は11月15日(土)から12月28日(日)までの毎週土・日・祝日と、クリスマス当日の12月25日(木)、時間は15時から17時までで、料金は大人お一人様4,500円、お子様(4～12歳)2,250円です。

ピンク・白・ゴールドを基調とした空間に足を踏み入れた瞬間、そこはまるで18世紀の宮殿、マリー・アントワネットが主催する華麗なクリスマスパーティーへと招かれたかのような幻想的な世界が広がります。マリーが“今日一番の装い”を目指して選んだかのような靴やアクセサリーがディスプレイされ、ヒルトン広島 エグゼクティブペストリーシェフ・鷲見 真奈美(すみ まなみ)が手がける、気品と愛らしさを兼ね備えたスイーツの数々が、その世界観を一層引き立てます。



※1) フレーズ・エ・シャルム



※2) クチュール・ブランシュ



※3) マリーの愛したビスキュイ・クグロフ



※4) アップル・ド・ノエル

軽やかなスポンジにオレンジリキュールを染み込ませ、まるでマリー・アントワネットのドレスのように華やかなショートケーキ「フレーズ・エ・シャルム」(※1)。フレッシュ苺をサンドし、生クリームにも苺を使った気品あふれる一品です。「クチュール・ブランシュ」(※2)は金柑とカルダモンコンフィチュールをジャスミンティーのムースで包み込み、レースのような繊細なデコレーションを施しました。フランスの伝統菓子“ビスキュイ・サヴォワ”をクグロフ型で焼き上げた「マリーの愛したビスキュイ・クグロフ」(※3)は、ふわふわとした食感にビターオレンジがアクセントを添える、シンプルながらも上品な味わいです。また、「アップル・ド・ノエル」(※4)はマリーが愛したヴェルサイユ宮殿の特別な果樹園で育まれたりんごより着想を得た、ほんのりシナモン香るしっとりとしたパウンドケーキです。さらに、ヴェルサイユ宮殿の庭園に咲く薔薇を思わせる華やかなデコレーションが目を引くストロベリームースを載せた「王妃の美しきタルト」(※5)や、雪が積もった木々をイメージし、クリームで美しく仕上げたクリスマスの伝統菓子“ブッシュ・ド・ノエル”「ヴェルサイユの雪化粧」(※6)など、マリー・アントワネットの世界観を彷彿とさせるスイーツがビュッフェ台を彩ります。



※5) 王妃の美しきタルト



※6) ヴェルサイユの雪化粧



※7) カーディナルシュニッテン



※8) ラズベリー・シャボン



※9) マカロン・ド・ビジュ

ライブステーションでは、マリー・アントワネットが生まれたオーストリアの伝統菓子「カーディナルシュニッテン」(※7)をご用意。メレンゲ生地とスポンジ生地を交互に重ねて焼き上げた、サクサクとふわふわの食感が魅力の生地に、たっぷりのラズベリークリームを絞り、お客様の目の前で華やかに切り分けてご提供いたします。その他にも、貴婦人の帽子をイメージし、ラズベリーの爽やかな酸味とキャラメルのもろやかな甘味が絶妙に調和した「ラズベリー・シャボン」(※8)や、ホワイトチョコレートのマカロンにアールグレイティーの香りを閉じ込め、まるでマリー・アントワネットが身に着けていた宝石のような「マカロン・ド・ビジュ」(※9)など、一口サイズのスイーツも充実したラインアップでお届けいたします。

セイヴオリーメニューには、香ばしく焼き上げたバケットに胡桃クリームと甘酸っぱいアップルジャムをサンドしたパリの定番サンドイッチ「ジャンボン・ブル」や、鶏もも肉をマッシュルームや玉ねぎとともに赤ワインでじっくり煮込み、黒コショウの香りがアクセントとなるフランス・ブルゴーニュ地方の郷土料理「コック・オ・ヴァン」、ホワイトクリームをベースに香ばしいベーコンと甘いいちみつを重ねて焼き上げたアルザス地方伝統の薄焼きピザより着想を得た「フラムクーヘン風ピザ」など、少し遅めのランチにもぴったりのバラエティに富んだ9種類のメニューをご用意いたします。

スイーツビュッフェ『マリー・アントワネットのロイヤルクリスマス』概要

会場： オールデイダイニング「モザイク」(ヒルトン広島6F)

期間： 11月15日(土)～12月28日(日)の土・日・祝日、12月25日(木)

時間： 15:00～17:00(L.O. 16:45)

料金： お一人様 ¥4,500 / お子様(4～12歳) ¥2,250 ※3歳以下のお子様は無料です

ご予約： <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/mozaik-sweetsbuffet-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。広島の本町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㎡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 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・オーナーズ](#)」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、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。