

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
ハニーレモン・ホリック・アフタヌーンティー
心ほどける、春色アフタヌーンティー
はちみつとレモンが織りなす幸せ満ちる春のティータイムを



【2026年2月27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、2026年4月13日(月)から2026年6月30日(火)までの期間、爽やかなイエローカラーで贈る春のアフタヌーンティー『ハニーレモン・ホリック・アフタヌーンティー』をご提供します。料金はお一人様¥4,900の3部2時間制で、華やかなティータイムをお楽しみいただけます。

今回のアフタヌーンティーは、はちみつのやさしい甘さとレモンの軽やかな香りが織りなす“春のご褒美時間”がテーマです。口に入れた瞬間にとろけるスイーツ9種類と、素材の旨味を生かしたセイヴォリー5種類を、はちみつの世界観を象徴する六角形ハニカムスタンドに並べ、まるでハチが舞う春の花咲くガーデンを眺めているかのようなわくわく感を演出します。春の訪れを感じる鮮やかなスプリングイエローで統一されたスイーツとセイヴォリーは、見た瞬間に心がときめき、ひと口で笑顔溢れるラインアップ。この季節だけの贅沢なアフタヌーンティーを、心ゆくまでご堪能ください。

まず目を引くのは黄金のジュレがきらめく「ゴールデンハニーポット」(※1)。さっぱりとしたヨーグルトムースに、はちみつ豊かな甘みとカモミールのやわらかな香りを閉じ込めたジュレを重ね、ハニーポットをイメージした上品な味わいに仕上げました。鮮やかなイエローとパープルのエディブルフラワーが春らしさを添える「瀬戸内レモンフラワームース」(※2)は、瀬戸内レモンのまろやかな酸味を生かしたムースにココのある生クリームとの相性が抜群です。アーモンドやヘーゼルナッツを香ばしくキャラメリゼして丁寧に仕上げたプラリネカスタードクリームにアプリコットとオレンジのジャムをそっと忍ばせた「シュー・ハニープラリネ」(※3)。ひと口かじるとナッツの濃厚なココとアプリコットの酸味がふわっと広がり、絶妙なバランスのハーモニーを奏でます。はちみつをとろりと垂らせば、奥行きある甘味に加わり、食べ進めるごとに表情が変わる遊び心溢れるシュークリームです。まるでハチの模様をイメージした可愛いデザイン「バジー・マカロン」(※4)にはレモンとパッションフルーツの軽やかで爽やかな口どけのガナッシュをサンドしました。



※1) ゴールデンハニーポット



※2) 瀬戸内レモンフラワームース



※3) シュー・ハニープラリネ



※4) バジー・マカロン

その他にも、さくさくのタルト生地に濃厚なカスタードクリームを絞り、フレッシュブルーベリーを贅沢にのせ、華やかな香り立つスマイレのジュレをまとった「バイオレットタルト」(※5)や、しっとりと焼き上げたバイクドチーズケーキにココ豊富なクリームチーズホイップをふんわりと重ね、蜂の巣模様のミルクチョコレートをあしらった「ハニカムバイクドチーズケーキ」(※6)など見た目も可愛い愛らしいアフタヌーンティーの世界観をぐっと引き立てます。はちみつのやさしい甘さと、レモンの爽やかな香りを多彩に楽しめる春のときめきを詰め込んだラインアップです。



※5) バイオレットタルト



※6) ハニカムバイクドチーズケーキ

また、ホテルメイドのスコーンはレモンを皮ごと刻んで生地に練り込み、焼き上げることで香り立つフレッシュな酸味が楽しめる「レモンスコーン」と、チョコレートを練り込んだ生地に、さらにチョコレートチップを加えてザクザクとした食感と濃厚なカカオの風味を味わえる「チョコレートチップスコーン」の2種類をご用意しました。レモンジャムと定番のクロテッドクリームに加え、レモンスコーンと相性が抜群で「はちみつ女王」と称されるフランス産のアカシアはちみつを添えてご提供します。

シェフ特製のセイヴォーリーもはちみつをアクセントに用いたイエローカラーが映える彩り豊かなメニューが勢ぞろい。サフランの上品な香りをほんのりまわせたフィッシュテリーヌに、甘酸っぱく爽やかなマンゴーチャツネをアクセントに効かせた「ゴールデンハイブ・サフランフィッシュテリーヌサンド」(※7)はハニカム型の華やかなイエローカラーが目目をひく一品です。パプリカ、玉ねぎ、ズッキーニ、茄子をそれぞれ丁寧に火入れし、旨味を引き出してからじっくり煮込み、キャロットバターと合わせたベジタリアンメニュー「スプリングラタトゥイユ」(※8)やパイ生地をサクッと焼き上げ、ジューシーなスモークタンドリーチキンを詰めて、レモンハニーキャビアをあしらった「タンドリー・ヴォル・オ・ヴァン」(※9)など、見た目も鮮やかで素材の旨味をお楽しみいただける品々が並びます。



※7) ゴールデンハイブ・サフランフィッシュテリーヌサンド



※8) スプリングラタトゥイユ



※9) タンドリー・ヴォル・オ・ヴァン

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(※10)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」、「ブラックカラント&ハイビスカス」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。



※10) 英国高級紅茶ブランド JING TEA

『ハニーレモン・ホリック・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： 2026年4月13日(月)～2026年6月30日(火)

時間： 3部2時間制 12:00～ / 14:00～ / 16:00～

料金： お一人様 ¥4,900 ※税金、サービス料を含みます。

ご予約：<https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/zatta-afternoontea-early-summer>

※表記内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

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。広島のメインストリート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 Wi-Fi 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・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコンックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は [公式サイト](#) または業界をリードするヒルトン・オーナーズの [モバイルアプリ](#) から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した [ヒルトン・オーナーズ](#) 会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。