

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
渡部・間々田・鈴木
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ 苺と青春の甘酸っぱいコラボ
デザートビュッフェ「Strawberry School Life」12月28日(土)から開催
～みんなの青春と思い出が詰まった苺づくしのデザートビュッフェ～



【2024年11月11日(月)】ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は2024年12月28日(土)より4月13日(日)までの期間、ロビーラウンジ「lounge O(ラウンジ・オー)」において、デザートビュッフェ「Strawberry School Life(ストロベリースクールライフ)」を土日祝日限定で開催します。

苺の甘酸っぱさと青春の甘酸っぱい思い出をリンクさせた苺づくしのデザートビュッフェは、学校生活のキーワード「教室」、「部活」、「青春」に焦点を当てた3つのエリアに分かれます。

教室をイメージしたエリアでは、黒板など学生時代がよみがえるような装飾があり、甘酸っぱい学生生活の思い出が詰まった苺のタルトや、学校給食で人気だったミルクコーヒーをイメージしたグラスデザートなど、懐かしい学校の雰囲気を感じられるデザートが並びます。部活動をテーマにしたエリアでは、スポーツアイテムをモチーフにしたデザートや仲間と見た綺麗な夕日を3種のゼリーで表現したグラスデザートなどが登場します。青春のキラキラした思い出を表現したエリアでは、ハート型のストロベリーミルクフィッシュや、ハート型の苺を忍ばせたゼリーとレアチーズの2層のケーキなど、恋愛や友情をテーマにした青春の一瞬一瞬を思い出させるスイーツが並びます。またストロベリーデザートビュッフェを何度も楽しみたい方のために開催期間中、前半(2024年12月28日～2025年2月24日)と後半(2025年3月1日～4月13日)で一部異なる限定デザートもご用意します。

セイボリー(軽食)は餃子のホットサンドや、ジューシーなチキンととろとろのチーズを味わえるトマト煮込み、フリーズドライの苺が鮮やかなシーザーサラダなど、約15種類をご提供します。甘いデザートとしょっぱいセイボリーの無限ループで、ビュッフェを存分にお楽しみ下さい。

■前半と後半で異なるライブデザートが登場



スタッフが目の前で仕上げるライブステーションのデザートは、前半と後半で異なるメニューを提供します。バレンタインシーズンにあたる前半(2024年12月28日～2025年2月24日)には、とろけるフォンダンショコラが登場。温かい苺ソースをかけてお召し上がりいただけます。後半(2025年3月1日～4月13日)には、シェフが部活帰りに友達と食べたプリンから着想を得た苺のプリンアラモードをお楽しみいただけます。3種類の部活アイテムをモチーフにしたマカロンをお選びいただき、アイスクリームをのせて完成です。

どちらのデザートも、バニラとストロベリーのアイスクリームからお選びいただけます。

■甘いデザートと一緒に楽しむ約15種類のセイボリー(軽食)もお好きなだけ



セイボリーには、学生がお昼休みや遠足などで手軽に楽しめるランチメニューをイメージした「サーモンとクリームチーズの海苔巻き」や「餃子のホットサンド」のほか、フリーズドライの苺が散りばめられたシーザーサラダなど約15種類をご用意しました。トマトでじっくり煮込んだ柔らかくてジューシーなチキンにとろけるチーズをかけた一品は、お腹も心も満たされるシェフこだわりのメニューです。

■スペシャルドリンク「ときめきアオハルのストロベリーフィズ (Strawberry Fizz Springtime of Life)」



青春のときめき、甘酸っぱさ、そして爽やかさを詰め込んだ特製の苺炭酸ドリンクが登場します。贅沢に4粒の苺を使用。グラスいっぱいには散りばめたハート型の苺のスライスで、ときめく恋心を表現しました。グラスの底には苺、レモン、ライチのシロップを入れ、上からソーダとジンジャーエールを注ぎました。青春の甘酸っぱい思い出をイメージしたこのドリンクは、爽やかな味わいとともにも心に残るひとときをお届けします。

デザートビュッフェ「Strawberry School Life(ストロベリースクールライフ)」

開催期間限定、追加料金にてご注文いただけます。

料金:950円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

デザートビュッフェ「Strawberry School Life(ストロベリースクールライフ)」概要

名称: デザートビュッフェ「Strawberry School Life(ストロベリースクールライフ)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2024年12月28日(土)～2025年4月13日(日)

※土日祝日限定。

※2025年1月1日(水)は休業いたします。

※2025年1月2日(木)、3日(金)は営業いたします。

時間: 12:00～/12:30～/14:30～/15:00～(4部制・2時間制)

料金: 大人 4,700円 お子様(4～8歳)1,800円 お子様(9～12歳)2,600円

※約20種類のドリンクバー付。

※料金には税金・サービス料が含まれます。

ご予約: TEL 047-355-5000(代) レストラン部

URL:

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweetsbuffet/lounge-strawberry>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

デザートビュッフェ「Strawberry School Life(ストロベリースクールライフ)」メニュー例



「元素記号のベリーショートケーキ(写真中央)」

化学の授業で「スイ・ハイ・リー・ベ・・・」と必死に暗記した思い出がよみがえる元素周期表のショートケーキです。ふわっと軽い口あたりのスポンジで、ブルーベリーの生クリームと苺をサンドし、トップはラズベリーの生クリームで仕上げました。お好きな元素記号を選んでお楽しみ下さい。

「懐かしのミルクボトル風 コーヒーシロップ付きパンナコッタ(写真右)」

学校給食で提供されたミルクコーヒーをモチーフにしたグラスデザートです。バナラビーンズの芳醇な香りを感じられるパンナコッタに、スポイトで好みの量のコーヒーシロップを加えて、ほろ苦さを足してお召し上がりいただけます。



「君に贈るトクベツ苺タルト」

サクサクのタルトにカスタードを絞り、トップに苺、ラズベリー、ブルーベリーをふんだんにのせました。タルトの淵にはハートの模様には生クリームを絞り、小さなハート型のチョコレートを飾りました。甘酸っぱい青春の恋心をスイーツにのせてお届けします。



「柑橘香る 制服リボンのメレンゲクッキー(写真手前)」

表面に銀粉をあしらったキラキラの制服リボンをモチーフにしたメレンゲのロリポップです。メレンゲの生地にオレンジシロップが加わり、ふわっと爽やかな柑橘の風味が感じられます。写真撮影の際に、フォトプロップスとしてもお楽しみいただけます。

「アートな実習 絵の具ロリポップ(写真奥)」

パレットの絵の具を使って大きなキャンバスに描いた思い出を切り取ったデザートです。ピンクと水色のロリポップの中にはラズベリージュレ入りのコーヒーガナッシュが、黄色と緑色のロリポップにはオレンジジュレ入りのコーヒーガナッシュが入っており、2種類の味からお選びいただけます。



「あの日の夕日を忘れないゼリー(写真左奥)」

部活で汗をかいたあと仲間との帰り道で見た美しい夕日を苺とレモンとブルーハワイの3色のゼリーを交互に入れて表現しました。部活の水分補給に欠かせないスポーツドリンク味のゼリーです。トップにはカットされた苺と雲型のミルクゼリーをのせています。

「お昼休みのおにぎりランチ(写真右)」

お昼休みに友達と食べた思い出の三角おにぎり。お米は、ライスクリスピーにココナッツとホワイトチョコレートを加え、混ぜ合わせてランチにしました。おにぎりの具は、鮭に見立てたマーマレードと苺のミックスジャム、梅に見立てた苺ジャム、昆布に見立てたブルーベリージャムの3種類からお選びいただけます。



「苺ゼリーとレアチーズのアオハルケーキ(写真左)」

苺がたっぷり入ったゼリーとレアチーズの2層仕立てのケーキです。透明のゼリーケーキの中に見え隠れするハート型の苺が青春の恋心を表現しています。

「ドキドキハート♡ストロベリーミルフィーユ(写真右)」

ハート型のキャラメリゼしたパリパリのパイ生地に、濃厚なカスタードクリームと苺をサンドしました。恋が成就するかドキドキする気持ち、新しい恋に向けて前を向く気持ち、そして恋が実った甘い気持ちを表したデザインになっています。



「青春はちみつレモンゼリー(写真手前)」

レモンピール入りのはちみつレモンゼリーと、シュワシュワ感が楽しめる炭酸ゼリーを組み合わせました。はちみつの甘さ、レモンピールのほろ苦さ、そして炭酸の爽快感が、青春の様々な側面を表現しています。

「秘めた苺 告白サイダーゼリー(写真奥)」

サイダーのように透き通ったブルーハワイ味のゼリーに、さくらんぼと苺、グレープフルーツ、そしてハートの苺ゼリーを飾りました。さっぱりとしたゼリーの中には星形のナタデココが入っており、食感も楽しめます。

■【期間限定メニュー】前半 12月28日(土)～2月24日(月・祝)



「放課後の食べ歩き苺ワッフル(写真左皿手前)」

苺チョコをデ IPPしたベルギーワッフルに、ドライ苺をのせました。1つずつスティックに差して、放課後に友達と一緒に楽しめる、片手でパクっと食べられるスイーツをイメージしています。

「ピスタチオのテニスボールマカロン(写真左皿奥)」

まるでテニスボールのような見た目がユニークなマカロン。中には濃厚なピスタチオのバタークリームと、フレッシュな苺とブルーベリーがサンドされています。見た目の楽しさと、口に広がるリッチな味わいが魅力のデザートです。

「苺の鍵盤ハーモニカロールケーキ(写真右皿手前)」

音楽の授業で奏でた鍵盤ハーモニカをイメージしたロールケーキ。フレッシュな苺と練乳入りの生クリームをストロベリーパウダーを加えて焼き上げたスポンジで巻きました。表面にも生クリームを塗り、ダークチョコレートに竹炭を加えて作ったチョコレートで鍵盤を表現しています。

「音符メロディキャラメルマフィン(写真右皿奥)」

キャラメル生地に苺をのせて焼き上げたマフィンに、苺風味の軽やかなクリームをたっぷり絞り、キャラメルのパールクラッカンをトッピングしました。キャラメルの程よい苦みと、苺の甘酸っぱさが絶妙にマッチした、贅沢な味わいのデザートです。

■【期間限定メニュー】後半 3月1日(土)～4月13日(日)



「塩バニラの野球ボールブッセ(写真左皿左奥)」

口の中でふわっととろけるブッセ生地に、塩バニラのバタークリームをサンドしました。中にはドライ苺を忍ばせ、爽やかな苺の風味がアクセントになっています。

「苺サブレ(写真左皿手前)」

サクサク、ホロホロ食感のサブレです。苺のパウダーを練り込んだ生地をオーブンで焼き、青春のキラキラを銀箔で表現しました。

「音楽プレイヤー風 苺とクランベリークッキーサンド(写真左皿右奥)」

イチゴのバタークリームをクッキーでサンドし、中に食感のアクセントとなるドライクランベリーを忍ばせました。青春の思い出ソングが詰まったミュージックプレイヤーをイメージした見た目も楽しめる一品です。

「卒業証書 桜ロールケーキ(写真右皿)」

学生生活の節目を彩る、思い出がたくさん詰まった卒業証書のロールケーキです。竹炭を入れて焼き上げたロール生地、ホイップクリームと桜餡を巻きました。桜のほのかな風味が感じられる、春らしいスイーツです。

デザートビュッフェを創り上げるパストリーシェフたち



デザートビュッフェの成功の裏には、パストリーシェフたちの情熱と努力が詰まっています。コンセプトが決まると、シェフたちはそのテーマに合わせたオリジナルデザートの考案に取り掛かります。テーマや世界観に合わせて、見た目もかわいく写真映えするデザートを作り上げるために、日々研究を重ねます。本格的な味わいを追求しながら、見た目の美しさも兼ね備えたデザートを生み出すのは一筋縄ではいきません。

試食会では、約 50 種類のデザートが並びます。総支配人やエグゼクティブシェフ、レストランマネージャーなども参加し、シェフたちは自分のデザートのコンセプトやこだわりをプレゼンします。試食の後には、フィードバックを受けて何度も修正を繰り返し、最終的に約 20 種類のデザートが選ばれます。

「いつもデザートビュッフェに来ていただくお客様から頂くコメントが励みになっています」とシェフたちは語ります。お客様のデザートビュッフェがひとつの体験となるように、美味しさと楽しさ、そしてコンセプトに合わせた没入感をすべて感じられるようなデザートを提供することが目標です。次回ビュッフェに訪れる際には、その一つ一つのデザートに込められた思いを感じながら楽しんでみてください。

###

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。



ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン&バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

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 年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわられるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 600 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は[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。