

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・川門  
TEL: 047-355-7109 (直通)  
Email: [TYOTB\\_PR@hilton.com](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

パリの優雅な世界観で楽しむ苺づくしのデザートビュッフェ  
「Strawberry meets Paris」を12月30日(土)から開催  
～ストロベリーの国旗オペラケーキや苺たっぷりシャルロットケーキなどパリ発祥のスイーツをお好きなだけ～



【2023年11月14日(火)】ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マークス・コッシュ)は2023年12月30日(土)より4月14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 meets Paris(ストロベリーミーツパリ)」を土日祝日限定で開催します。

今回は、おしゃれなカフェが数多く並ぶパリの優雅な世界観と、ストロベリースイーツが楽しめるデザートビュッフェです。最上階までの吹き抜けが開放的な「ラウンジ・オー」のビュッフェ台は、エッフェル塔を望めるシャンゼリゼ通りのカフェエリア、パリ郊外にあるパリジャンの憩いの場ブローニュの森をイメージしたエリア、そして子供たちはもちろん、いつになってもワクワクする遊園地エリアに分かれます。

旬を迎える苺とパリを掛け合わせたデザートなどを約20種類ご用意します。トリコロールカラーがひと際目を引くフランス国旗のオペラケーキ、苺とココナッツムースを敷き詰めたシャルロットケーキ、一口サイズのパリブレストなど、フランス発祥のデザートをヒルトン東京ベイスタイルでお楽しみいただけます。カットした苺の断面が美しいフレジェやフレッシュ苺たっぷりのショートケーキもお好きなだけ。また開催期間中、前半(2023年12月30日～2024年2月25日)と後半(2024年3月2日～4月14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、バゲットにのせてお召し上がりいただく白身魚とブロッコリーのリエットや、あざりと小松菜キッシュなどフランスの伝統的なメニューをアレンジした料理の他、カラフルな野菜と4種類の豆が入ったタブレサラダ、サーモンと菜の花のトマトペンネパスタなど合わせて約15種類ご堪能いただけます。約20種類のドリンクバーもついているので、ランチとしてもおすすめです。

フランスの優雅な雰囲気を感じながら、可愛い苺のデザートの数々をお楽しみください。

### ■莓尽くしの贅沢プレートをライブステーションで

ゲストの目の前でデザートが完成するライブステーションでは、7つの要素からなる贅沢な莓のプレートをご用意しました。なめらかなストロベリーームスの上に、サクサクしたフィアンティーヌを敷き、ストロベリーアイスとワッフルコーン、さらに莓マカロンをのせました。ワッフルコーンの中には、莓のピューレとマスカルポーネがたっぷり。別添えの莓の果肉入りソースと、フレッシュ莓を混ぜて一緒にお召し上がりいただけます。まろやかでクリーミーな莓のデザートと、甘酸っぱい莓本来の味わいの両方をご堪能下さい。



### ■フランス料理から着想を得たセイボリーなど約 15 種類提供

デザートのバリエーションだけでなく、セイボリーアイテムも充実しているヒルトン東京ベイのデザートビュッフェ。サクサクのバゲットにつけて召し上がっていただく白身魚のリエットや、彩り野菜やクスクスをレモンとオリーブオイルで和えたタブレサラダ、あさりを使用したキッシュなどフランス料理をアレンジしたメニューが登場。フレッシュサラダからサーモンと菜の花のトマトペンネなどのホットディッシュまで約 15 種類をご用意します。



### ■スペシャルドリンク「Parisian Strawberry Parfait Granité (パリジャンのストロベリーパフェグラニテ)」

果汁を凍らせてシャリシャリに砕いたフランス生まれの氷のお菓子「グラニテ」をパフェ風ドリンクにアレンジしました。パリのカフェにいるかのような気持ちになれるオシャレな見た目の甘酸っぱい莓のドリンクです。グラスの下からストロベリーソース、莓のスライス入り杏仁豆腐、そして莓のグラニテの3層を重ねました。莓のグラニテには白桃のソースがかかっており、莓の甘酸っぱさだけでなく桃の優しい甘さも感じられます。なめらか食感の杏仁豆腐と、シャリシャリしたグラニテを混ぜるとクリーミーな味わいに変化します。グラス側面にはスライスした莓を並べ、杏仁豆腐と莓のコントラストが綺麗な目でも楽しめるパフェのように仕上げました。パリのカフェにいるような優雅な時間を是非ドリンクと共に満喫してください。



デザートビュッフェ「Strawberry meets Paris(ストロベリーミーツパリ)」開催期間限定、追加料金にてご注文いただけます。

料金:1,250 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 meets Paris(ストロベリーミーツパリ)」概要

名称: デザートビュッフェ「Strawberry meets Paris(ストロベリーミーツパリ)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2023年12月30日(土)~2024年4月14日(日)  
※土日祝日限定で営業。

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がございます。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 meets Paris (ストロベリーミーツパリ)」メニュー例

### 「フランス国旗のストロベリーオペラ」

苺のシロップをたっぷり染み込ませたジョcond生地に、苺のガナッシュとなめらかな苺のバタークリーム、そして甘酸っぱい苺ジャムをサンドしたリッチな味わいが楽しめるストロベリーオペラ。トップには、青、白、赤の生クリームを絞りフランスの国旗に見立てています。



### 「苺とキウイのトリコロールフレジェ」

ジェノワーズ生地には苺とキウイ、そしてクリームを挟んだフランス風の苺のショートケーキです。トップにラズベリーピューレのグラサージュを塗り、青、白、赤でフランスの国旗をイメージしたトリコロールカラーの繊細なチョコレート飾りをしました。



### 「ストロベリーとココナッツムースのシャルロット・パリ(写真左)」

シャルロット生地には、苺とココナッツムースの2層のムースを流し入れたケーキです。トップには苺のスライスをふんだんに飾りました。パリの伝統的なシャルロットケーキを苺たっぷりのさわやかで軽やかな味わいで。

### 「塩バニラトリコロールマカロン(写真右)」

青と赤のマカロン生地には、フランス産の岩塩が入ったバタークリームを挟んだ、トリコロールカラーのマカロンです。岩塩の程よい塩味がバタークリームのコクを引き立てます。



### 「なめらかプリンとキャラメルゼリー(写真左手前)」

丁寧に焼き上げたクリーミーなプリンに、ほろ苦い甘さのキャラメルゼリーを重ねました。トップに飾ったフレッシュな苺、ブルーベリー、黄桃と合わせて食べるとさっぱりとした味わいに。

### 「ブローニュの森 リンゴとチョコレートのフォレストケーキ(写真左奥)」

フランスの郊外にあるブローニュの森の草木がたくさん生い茂っている様子から着想を得たチョコレートケーキです。なめらかなチョコレートムースとシャキシャキとしたリンゴの食感をお楽しみください。



### 「カラフルバルーンの苺ショートケーキ」

ふわっとした口溶けのスポンジに苺をたっぷりサンドし、甘さ控えめの生クリームで仕上げたショートケーキです。いつ訪れてもわくわくする遊園地で目にする風船に見立てたパステルカラーのチョコレートをトップに飾りました。



### 「観覧車のショコラパリブレスト」

シュー生地の上に、黄色とピンクのホワイトチョコレートをコーティングし、遊園地の観覧車のゴンドラをイメージしました。濃厚なプラリネチョコクリームにブルーベリーと苺を乗せた、オリジナルの「パリブレスト」です。ビュッフェにぴったりのミニサイズでお召し上がりください。





### 「ハッピー！レモンチーズプリン(写真左手前)」

コクのあるクリームチーズのプリンの上に、透明感のあるレモン味のゼリーをのせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。遊園地で楽しむ、はじける心をパステルカラーのグラデーションで表現したグラスデザートです。

### 「苺とローズのジュレ(写真左奥)」

苺ピューレを使用したゼリーにローズが香るさわやかなジュレをのせました。ブローニュの森に咲くバラをイメージした華やかな味わいのグラスデザートです。

### 「苺の気球ブッセ(写真右)」

フランス語で「ひと口サイズの量」という意味がある「ブッセ」を可愛らしい気球に見立てました。淡いピンク色のビスキュイ生地に、苺とストロベリーバタークリームをサンドしました。口に入れるとほろほろと崩れるほど繊細で軽い食感をお楽しみいただけます。



## ■【期間限定メニュー】前半 12月30日(土)～2月25日(日)

### 「すずらんのストロベリーカップケーキ(写真左)」

苺の果肉とパウダーを混ぜて焼き上げた甘酸っぱいカップケーキの上にクリームを絞り、ブローニュの深い森を照らすランプのような1輪のすずらんをイメージしたチョコレート細工を飾りました。

### 「カフェ・ド・シャンゼリゼ・カヌレ(写真中央左)」

バターのコクが感じられるカヌレにホワイトチョコレートで持ち手を付けコーヒークップ型にしたカヌレです。カヌレの周りをコーヒースロップ入りのクリームでコーティングし、コーヒの香りが広がる濃厚な味わいに仕上げました。ラテアートのようなハートのデザインと金粉を振ったゴージャスなデザインの2種をご用意します。



### 「抹茶と苺のプチシュークリーム(写真奥)」

ころんとしたフォルムが可愛い一口サイズの苺のシュークリームです。シューの中には、抹茶のカスタードが入っています。フランス発祥のシュークリームと、日本の抹茶の融合をお楽しみください。

### 「孔雀のブルーベリー&クリームチーズロール(写真右)」

ブローニュの森にいる孔雀をイメージし、ロールケーキの生地に孔雀の羽模様を施しました。しっとりとした生地に、ブルーベリー入りのクリームチーズを巻き込んださわやかなロールケーキです。

## ■【期間限定メニュー】後半 3月2日(土)～4月14日(日)

### 「ストロベリーミルクティーの薔薇ロリポップ(写真左手前)」

ブローニュの森に咲くバラをイメージした苺のロリポップです。フリーズドライの苺と、アールグレイの茶葉を煮出して作ったガナッシュが入っており、苺の甘酸っぱさと芳醇な紅茶の香りが感じられる一品です。中に刻んだフレッシュ苺を忍ばせたラッキーロリポップもご用意しました。

### 「フランスパンのストロベリーラスク(写真奥左)」

苺パウダーを入れて苺味にアレンジしたフランスパンのシュガーラスクです。苺のチョコレートでコーティングし、さらにフリーズドライの苺をかけました。甘酸っぱい苺とチョコレートの上品な甘み、そしてサクサクの食感をお楽しみください。

### 「フロマージュミルティーユのローズマフィン(写真奥右)」

サクサクのクランブルをのせて焼き上げたチーズマフィンの上に、フランス語でミルティーユと呼ばれているブルーベリーのピューレを加えたクリームを搾りました。チーズのコクとブルーベリーの甘酸っぱさが口の中に広がります。



### 「苺と桜のモンブランタルト(写真右)」

フランス発祥とされているモンブランと日本の春の象徴である桜を掛け合わせた一品です。タルト生地の中に苺のクラフティーを入れて焼き、苺の生クリーム、そして桜あんのクリームをふんだんに絞って仕上げました。

###

### 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、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 (<https://hiltonhotels.jp/>) 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。ヒルトンの公認予約チャン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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hhr>、

<https://www.facebook.com/Hilton/>、 [www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels)、

[www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)