

【報道関係者からのお問い合わせ先】
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
担当: 渡部・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

抹茶クッキーでヘタを表現したキューブ型の苺ブラウニーなど全 14 種 「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」 12 月 30 日(月)からスタート

～セイボリーには旬の鱈やちぢみほうれん草を使ったメニューも登場～



【2024 年 11 月 21 日(木)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、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 30 日(月)よりバーラウンジ「silva(シルバ)」にて、苺の魅力を詰め込んだデザートとセイボリーを中心とした全 14 種類のメニューを楽しめる「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」を開催いたします。11時から夕方5時までの間、紅茶やコーヒーとともに、時間を気にすることなく心ゆくまでお寛ぎください。

また、ストロベリーアフタヌーンティーは 2024 年 12 月 30 日(月)から 2025 年 4 月 22 日(火)まで、三期に亘って開催いたします。第二弾ではバレンタインシーズンにぴったりの「ストロベリー × チョコレート」、第三弾では春らしい「ストロベリー × 桜」をテーマにアフタヌーンティーを展開いたします。

■料理や気分に合わせてお好きなだけお召し上がりいただける全 16 種類の紅茶とコーヒー

スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「Dilmah(ディルマ)」の世界の上質な茶園から厳選した珠玉の銘茶コレクション「t-シリーズ」から、「シングルエステート・ダーズリン」や「オリジナル・アールグレイ」などの定番の紅茶をはじめ、「ピュア・ペパーミント」や「ピュア・カモミール・フラワー」などのハーブティーまで、全 10 種類の茶葉をご用意。料理や気分に合わせて茶葉を変えながら何度もお召し上がりいただけます。その他、コーヒーの栽培から収穫、精製、焙煎、ブレンド、粉碎など、すべてのプロセスにおいてこだわり抜いた高品質で豊かな味わいの「ネスプレッソ」のコーヒーを使用したエスプレッソ、カフェラテやキャラメル・ラテ・マキアートなど、全 9 種類のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

■追加料金でより贅沢なアフタヌーンティー体験を

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」限定、バーテンダーが考案したモクテル「Fluffy Berry Fizz(フラフイ・ベリー・フィズ)」を追加料金にてお楽しみいただけます。ノンアルコールのジンを使ったカクテルベースに、ノンアルコールのロゼスパークリングワインを注いでシュワッとさせたドリンクです。最後に甘酸っぱいクランベリーとブルーベリーを混ぜたエスプーマをのせて、ストロベリ



ーアフタヌーンティーにぴったりのピンク色に仕上げました。ベースに使ったノンアルコールジン「ネマ」は、2種類のバラやジュニパーベリーなどのボタニカルが含まれています。ジンの心地よいハーブの香りと、ベースに入れた自家製のストロベリー＆クランベリーウォーターとの爽やかさと甘酸っぱさのハーモニーもお楽しみください。

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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」概要

会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」
期間： 2024年12月30日(月)～2025年1月28日(火)
提供時間： 11:00～17:00
料金： 5,200円
※紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます。
※税金とサービス料が含まれています。
ご予約： TEL：047-355-5000(代) レストラン部
※事前予約制

URL： <https://tokyobayhiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/silva-strawberry-2412>

※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が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」メニュー

<デザート>



写真①



写真②

「ストロベリージャムのブラウニーキューブ」(写真① プレート左上)

苺やホワイトチョコレートなどを混ぜて焼き上げたブラウニーを3枚にスライスし、甘酸っぱい苺ジャムを間にサンドしました。キューブ型にカットした後、苺のチョコレートでコーティングし、ヘタに見立てた抹茶クッキーを飾っています。パリッとしたチョコレート、しっとりとしたブラウニー、サクッとしたクッキーのそれぞれの食感をご堪能ください。

「ライム香る苺のムースとクランブルクッキー」(写真① プレート右上)

塩味のあるホロホロとしたクランブルクッキーの上に、ホワイトチョコレートとライムのガナッシュを絞り、苺とライムのジュレを忍ばせたムースをのせました。まるで花びらのようなホワイトチョコレートを飾り、華やかに仕上げています。ライムの爽やかな風味を感じていただける一品です。

「苺とキャラメルガナッシュのチョコレート」(写真① プレート下)

中が空洞になったホワイトチョコレートに、ほろ苦いキャラメルガナッシュを詰めました。ピンク色のチョコレートスプレーで色付けをしたチョコレートに苺を飾り、上品な見た目に。ホワイトチョコレートとキャラメルの濃厚な味わいをお楽しみください。

「ローズヒップ&ハイビスカスティーゼリーとプリンのストロベリーパフェ」(写真① 右)

フルーティーな香りの「Dilmah(ディルマ)」の「ローズヒップ&ハイビスカス」を使った苺の果肉入りゼリーに、パンナコッタ、キャラメルソース、プリンを重ね、苺を一粒のせたサクサクのパイで蓋をし、最後に飴を飾りました。一度にいくつもの食感や味わいを堪能していただけるグラスデザートです。

「苺とアールグレイのパウンドケーキ」(写真②左)

柑橘系の香り豊かな「Dilmah(ディルマ)」の「オリジナル・アールグレイ」と蜂蜜、練乳などを合わせてしっとり焼き上げたパウンドケーキです。生クリームとカットした苺をのせて、紅茶に合う一品にしました。

「ストロベリーショートケーキ」(写真② 中央)

苺パウダーでピンク色にしたスポンジに、角切りの苺と甘さ控えめの生クリームをサンド。トップにスライスした苺とお花形のチョコレートを飾った可愛いショートケーキです。

「苺のバタークリームサンドクッキー」(写真② 右)

クッキーに、ホワイトチョコレートやクランベリー、フリーズドライの苺を合わせたバタークリームを挟みました。ストロベリーチョコレートとフリーズドライ、そしてフレッシュの苺を一粒のせたデザートです。濃厚なバタークリームと瑞々しい苺のマリアージュをお楽しみください。



写真③

「プレーンスコーン、ストロベリークリームチーズスコーン」(写真③)

「クロテッドクリーム、柚子香る 苺とドラゴンフルーツジャム、苺バター餡」

定番のプレーンスコーンの他、北海道産クリームチーズとストロベリーパウダーを合わせたしっとりとした食感のストロベリークリームチーズスコーンが登場。なめらかな口どけのクロテッドクリームや、苺とドラゴンフルーツを焼き上げてから柚子のシロップ漬けを混ぜ込んだジャム、こしあんの上に苺風味のお花形バターをのせたクリームの 3 種類をスコーンとともに楽しみください。

<セイボリー>



写真④



写真⑤

「真鱈のクロケット サフランアイオリソース」(写真④ 左下)

旬の鱈をペースト状にしてから、ミルクやマッシュポテトを加え、加熱してもパサつきを感じないなめらかな舌触りに仕上げました。外はカリッと、中はクリーミーに仕上げた一口サイズのクロquetteです。

「豚肉とちぢみほうれん草のチャプチェ」(写真④ 上)

甘みのある旬のちぢみほうれん草を使ったチャプチェです。甘辛く、つるつと食べやすいチャプチェは、甘いデザートとの間の箸休めにぴったりです。

「エビとイタヤ貝のマリネ ストロベリードレッシング」(写真④ 右下)

ぷりぷりとして柔らかいイタヤ貝とエビを、アンチョビ、ガーリック、オリーブオイルとマリネしました。魚介類との相性が良い苺を、白ワインビネガーなどを加えた甘酸っぱいドレッシングとともにお召し上がりください。

「苺とモッツアレラチーズのハモンセラノ巻き」(写真⑤ プレート下)

もっちりとしたフレッシュモッツアレラチーズと瑞々しい苺を、塩味の強いハモンセラノ生ハムで巻きました。バルサミコを煮詰めて生クリームと合わせたクリームを添えています。クリームの甘味、生ハムの塩味、チーズと苺の酸味などの絶妙なバランスをお楽しみください。

「チキンフリカッセ 瀬戸内レモンの香りとともに」(写真⑤ プレート上)

フランス料理の「チキンフリカッセ」を、食べやすいよう小さいサイズにアレンジ。マッシュルームとオニオンを炒めてから白ワインで煮詰め、ガーリックとクリーム、チキンを加えてじっくりと煮込みました。細かくした瀬戸内レモンの皮をのせて爽やかさをプラスしています。

「かぼちゃづくしのスープ仕立て “ヴルーテ”」(写真⑤ 右)

裏ごしをしたなめらかなかぼちゃにバターとクリームを加えて、濃厚な食べるスープ仕立てにしました。ローストしたアーモンドとかぼちゃの種を振りかけて、香りや食感にアクセントを加えました。器に添えたかぼちゃチップとともにご堪能ください。

また、ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトもご用意しています。3 段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけるので、ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、贈答用としてもおすすめです。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

お渡し場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間: 2024 年 12 月 30 日(月)~2025 年 1 月 28 日(火)

お渡し時間: 11:00~19:00

料金: 2 名様分 9,900 円

※1 セット(2 名様分)ごとに販売いたします。

※税金が含まれています。

内容: デザート 8 種×2 セット/セイボリー 6 種×2 セット/
ティーバッグ 5 種×2 セット/ホテルオリジナルテイクアウトボックス

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※お渡し日の前日 23:00 までの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※表示の内容および料金は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※季節や仕入れ状況により、料理やティーバッグの種類は変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※テイクアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になる場合がございます。



###

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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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。