

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

ハート型のルビーチョコレートマカロンやピスタチオとクルミ入りのケーキサレなど全 14 種  
「Strawberry×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー)」  
2025 年 1 月 29 日(水)からスタート

～アーモンドを練り込んだスコーンや、ルバーブを使ったチーズクリームが登場～



【2024 年 12 月 13 日(金)】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、バレンタイン・ホワイトデーシーズンに合わせてカカオを使い苺の魅力をさらに引き出したメニューを中心に全 14 種類を楽しむ、ストロベリーアフタヌーンティー第二弾「Strawberry×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー)」を、2025 年 1 月 29 日(水)よりバーラウンジ「silva(シルバ)」にて開催いたします。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、三期に亘って開催しています。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で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。

■期間限定のモクテルでより贅沢なアフタヌーンティー体験を

「Strawberry×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレート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「Sogno Vermiglio(ソニーヨ・ヴェルミツリオ 朱色の夢)」を追加料金にてお楽しみいただけます。

ストロベリーピューレ、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」、スターアニスやシナモン、バニラシロップ、バターなどを合わせて、深みのある味わいにスパイスが加わった魅力的なホットモクテルです。冷たいミルクフォームと温かいドリンクとの温度の違いで変わる風味や、ミルクの表面にあしらったチョコレートソースとキャラメルソースの甘味など、ひとつのドリンクから様々な味わいをお楽しみください。

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×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレート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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2025年1月29日(水)～3月17日(月)

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-chocolate>

※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×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー)」メニュー



写真①



写真②

### <デザート>

「ストロベリージャムのブラウニーキューブ」(写真① プレート左下)

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。

「“バーチ・ディ・ダーマ” ラズベリーガナッシュのココアクッキーサンド」(写真① プレート上)

「貴婦人のキス」という意味を持つ、イタリア発祥のクッキー「バーチ・ディ・ダーマ」。ココアとアーモンドを使ったサクサクとしたクッキー生地と酸味のあるラズベリーガナッシュをサンドしました。花束をイメージしてチョコレートとバラを飾った、まるで贈り物のような一品です。

「ハートのルビーチョコレートマカロン」(写真① プレート右下)

ベリーのようなほんのりと酸味を感じるルビーチョコレートのクリームをハート型のマカロンでサンド。さらにハート型のチョコレートのをせて、このシーズンにぴったりなデザートに仕上げました。クリームの中にはサクサクとしたラズベリーのパールクラッカンを忍ばせています。

「ローズヒップ&ハイビスカスティーゼリーとプリンと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のをせて、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飾り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、アーモンド&ココアスコーン」(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、ルバーブとチョコチップのチーズクリーム」

定番のプレーンスコーンの他、たっぷりのアーモンドをココア生地練り込んで焼き上げた風味豊かなスコーンをご用意。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、ヨーロッパではよく知られているルバーブとクリームチーズを合わせてチョコレートチップを加えた珍しいクリームの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

### 「ピスタチオとクルミのカカオケーキサレ」(写真④ 左下)

カカオベースのケーキサレに、サワークリームをサンドしたチョコレートケーキのような見た目のセイボリー。クルミとピスタチオを生地とクリームの両方に使用し、ザクザクとした食感やナッツの香ばしさを存分に楽しんでいただけます。

### 「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 上)

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召し上がりください。

### 「カリフラワーと彩り野菜のタブレ風サラダ」(写真④ 右下)

カリフラワーをクスクスに見立てて作ったタブレ風サラダです。塩揉みをしたパプリカとキュウリを合わせて彩りや食感を加えました。刻んだミントをアクセントに入れることで、口に入れた瞬間のスッキリとした香りはもちろん、後から野菜の甘味も感じていただけます。



### 「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×Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー × チョコレート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： 2025 年 1 月 29 日(水)～3 月 17 日(月)

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](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。