

【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
担当：渡部・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109（直通）
Email: TYOTB_PR@hilton.com

高級点心師が作る桜海老シューマイや桜と桂花陳酒のグラスゼリーなど全 13 種
「桜と新緑のチャイニーズアフタヌーンティー」
中国料理「王朝」で 3 月 3 日(月)よりスタート
～旬の筍をザーサイと合わせた炒め物や、開花を迎えるジャスミンをイメージしたパフェも登場～



【2025 年 1 月 21 日(火)】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、本格的な中国料理と繊細なデザート全 13 種類をご堪能いただける「桜と新緑のチャイニーズアフタヌーンティー」を中国料理「王朝」にて、2025 年 3 月 3 日(月)より月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開始いたします。お一人様一台ずつご用意する茶器スタンドには、王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)のこだわりが詰まった本格中国料理をスモールポーションでご用意します。

セイボリーには、中国国家認定の高級点心師 黄(コウ)シェフが手掛ける「桜海老シューマイ」が登場。甘みのある旬の桜海老にシャキシャキとしたクワイの食感が加わった点心です。その他、190 度のオープンで焼き上げた豆鼓ソースと堪能する柔らかい「牛フィレのグリル 豆鼓ソース」や、新緑の季節に旬を迎える筍をザーサイ、ネギ、紹興酒、醤油などと炒めた「筍とザーサイ、桜海老の炒め」もごございます。

デザートには、台湾発祥の「愛玉子(オーギョーチ)」に桜の花びらや桂花陳酒で風味付けをした香り豊かな「桜と桂花陳酒のグラスゼリー」や、白餡のような味わいの緑豆餡を包んだ「緑豆餡の紫芋パン」、開花を迎えるジャスミンをイメージしてパストリーシェフが手掛けた「サワーチェリーとジャスミンのコンポジションパフェ」などをご堪能いただけます。

■お飲み物は「ジンティー」の紅茶や中国茶をお好きなだけ

2004 年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶をお楽しみいただけます。全 6 種類のバリエーションには、イギリスのオーガニック認証機関「ソイル・アソシエーション」の認定を受け、その土地の風土と気候がもたらす甘くフレッシュな風味と豊かな質感をお楽しみいただける中国緑茶「ジードスウォード」や、生姜とレモングラスのシンプルかつフレッシュな味わいのハーブティー「レモングラス&ジンジャー」などをご用意しております。時間内であれば何度でもお楽しみいただけますので、お好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

【「桜と新緑のチャイニーズアフタヌーンティー」概要】

会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」

期間： 2025年3月3日(月)～5月30日(金)

※祝日を除く月・木・金限定

提供時間： 11:30～/13:30～

※2部制・2時間制

料金： お一人様 4,900円

※紅茶や中国茶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

※前日12時PMまでの事前予約制

URL： <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/dynasty-spring>

※同一グループの方には、皆さま全員にアフタヌーンティーセットのオーダーをお願いしております。

※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。

【「桜と新緑のチャイニーズアフタヌーンティー」メニュー】



写真①



写真②

<黄(こう)シェフの点心>

「桜海老シューマイ」(写真① 右上)

甘みがあり、香りがいい旬の桜海老を使った、中国国家認定の高級点心師 黄(こう)シェフが手掛けるシューマイ。シャキシャキとした食感のクワイと海老を合わせた餡を包み、その上に卵白で作ったふわふわな泡をのせて蒸し上げました。仕上げにサツと揚げて乾燥させた香ばしい桜海老を振りかけています。

<セイボリー>

「アオリイカの宮保ソース」(写真① 右下プレート 右)

味がしっかりと入るように切れ目を入れてボイルしたアオリイカを、醤油、砂糖、酢をベースにした甘辛い宮保(ゴンバオ)ソースと和えました。朝天(チョウテン)唐辛子を添えて中華らしい見た目に仕上げました。

「牛フィレのグリル 豆鼓ソース」(写真① 右下プレート 下)

焼き目を入れてから190度のオープンで約4分焼き上げた柔らかい牛フィレ肉を、食べやすい大きさにスライスしました。コクのある醤油ベースの豆鼓ソースとともにお召し上がりください。色合いや味わいのアクセントにピンクペッパーを添えています。

「大海老のマヨネーズ」(写真① 右下プレート 左)

ぷりぷりの海老にマヨネーズを絡め、桜の塩漬けをのせて季節感と塩味をプラスしました。海老の甘味にマヨネーズの酸味と桜の塩味を加え、この時期にしか味わえない一品に仕上げています。

「真鯛の唐揚げ 甘酢ソース」(写真① 左プレート 右)

カラッと揚げた旬の真鯛に見た目の鮮やかさと食感にアクセントが加わるよう、細かく刻んだパプリカとキュウリを添えました。コク深い味わいに加えてまろやかな酸味も感じる王朝特製の甘酢ソースとともにお召し上がりください。

「筍とザーサイ、桜海老の炒め」(写真① 左プレート 下)

シャキシャキとした旬の筍をザーサイ、ネギ、紹興酒、醤油などと炒めました。仕上げに振りかけた桜海老の風味も一緒にお楽しみください。

「クラゲの葱生姜和え」(写真① 左プレート 左)

細かく切れ目を入れてゆっくりと温度を上げてボイルし、まるで花が開いたかのような見た目に仕上げました。コリコリ、ぷるぷるとした食感を楽しんでいただきたい一品です。葱と生姜のさっぱりとしたソースとともにご堪能ください。

<デザート>

「桜と桂花陳酒のグラスゼリー」(写真① 左プレート 上)

台湾発祥の「愛玉子(オーギョーチ)」に桜の花びらや桂花陳酒で風味付けをしたゼリーです。鼻から抜けていくお花の香りはこの季節にぴったりです。

「桜風味のソフトクッキー」(写真② 左上プレート内 右)

170度のオーブンで約10分焼くことでしっとりとした食感に仕上げたクッキーです。桜パウダーとプレーンの2色を楽しめる箸休めにおすすめの一品です。

「緑豆餡の紫芋パン」(写真② 左上プレート内 下)

白餡のような味わいの緑豆餡をモチとしたパンで包みました。紫芋、砂糖、バターなどを合わせてパンの上に塗り、クッキーのようなサクとした食感を加えました。

「甘夏の杏仁豆腐」(写真② 右上)

華やかな香りと、とろける食感の王朝特製の杏仁豆腐に甘夏のゼリーを合わせました。オレンジの果肉やミントをあしらった爽やかな杏仁豆腐です。

「苺の王朝式モンブラン」(写真② 左下)

サクサクのクッキーに苺入りの白餡を重ね、苺のモンブランクリームをたっぷり絞りました。カットした苺の瑞々しさと甘酸っぱい味わいもモンブランと一緒に楽しみください。

<パストリーシェフの季節のデザート>

「サワーチェリーとジャスミンのコンポジションパフェ」(写真② 右下)

バスクチーズケーキとフロマージュブランのクリームをベースに、ジャスミン茶で作ったゼリーをあしらいました。さらにサワーチェリーの酸味とコクのあるムースやジャスミンのお花に見立てたバタークリーム、ジャスミンのメレンゲを飾り、季節感を演出しています。サワーチェリーやベリー系の酸味が程良いアクセントになっています。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995年、18歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長の梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019年には料理長に昇格。2023年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄輝(こうき)

中国国家認定高級点心師。2007年来日後16年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023年7月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。

Like a Member 特典

中国料理「王朝」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」のダイニング特典「Like a Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オーナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大 25%の割引が含まれます。特典の詳細は特設ページ(https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/)をご覧ください。この機会にぜひ「ヒルトン・オーナーズ」にご登録いただき、特典をご利用ください。ヒルトン・オーナーズへの入会は無料です。

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、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。