

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

ヒルトン東京ベイ 暑い夏を乗り切るピリッと爽やかなメニュー全 13 種  
「サマーチャイニーズアフタヌーンティー」  
中国料理「王朝」で 6 月 2 日(月)よりスタート  
～高級点心師が手掛ける鮑のシューマイや、鉄観音烏龍茶のゼリーとすいかのさわやかパフェが登場～



【2025 年 4 月 3 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 総支配人マークス・コッシュ)は、本格的な中国料理と繊細なデザートを合わせて全 13 種類ご堪能いただける「サマー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 6 月 2 日(月)より月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開始いたします。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、お一人様に一台ずつご用意する茶器スタンドにてご用意いたします。

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「鮑のシューマイ」が登場。鮑を贅沢に 1 個のせ、噛むごとに鮑の旨味と香りが口いっぱい広がる点心です。その他、中国料理でおなじみの皮蛋(ピータン)は新生姜と、クラゲの冷菜は有馬山椒と合わせ、ピリッと爽やかな夏らしい味わいに仕上げています。デザートには、夏らしいトロピカルフルーツを随所に使用したメニューなど全 6 種をご用意。定番のマンゴープリンに完熟マンゴの果肉とソースを合わせ、エッグタルトにはドリアンを使用するなど、夏らしいトロピカルな食材とシェフのオリジナルメニューの融合をお楽しみいただけます。パストリーシェフが手掛けるパフェは、旬のすいかとレアチーズケーキ、そして鉄観音烏龍茶のゼリーを合わせたジュシーで爽やかな一品です。

■お飲み物は「ジンティー」の紅茶や中国茶をお好きにだけ

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、ブラックカラントのほのかな甘みとハイビスカスの酸味の絶妙なバランスが味わえるハーブティー「ブラックカラント&ハイビスカス」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にだけお召し上がりください。

## 【「サマー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6月2日(月)～8月29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-summer>

※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。

## 【「サマーチャイニーズアフタヌーンティー」メニュー】



### <黄(こう)シェフの点心>

#### 「鮑のシューマイ」(写真① 右上)

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は、磯の香りが豊かに広がる、贅沢な鮑シューマイです。上には、柔らかくも弾力のある蒸し鮑を丸ごと1個贅沢にのせ、焼売の餡には、コリコリとした食感が楽しいカット鮑を使用。それぞれの鮑の異なる食感もお楽しみください。

### <セイボリー>

#### 「クラゲの有馬山椒和え」(写真① 手間プレート 右)

食欲増進や消化不良防止などの効果があると言われている日本のスパイスである山椒と、中国料理の前菜の定番であるクラゲを組み合わせました。山椒は柑橘系の香りが豊かで、強い辛みがある有馬山椒を使用。クラゲのコリコリとした食感と山椒のシビレが効いた一品です。

#### 「ピータンの甘酢新生姜添え」(写真① 手前プレート 中央奥)

新鮮な新生姜ならではのほんのりと効いた辛みとシャキシャキとした食感が、ピータンの独特な風味とクリーミーな食感に絶妙に調和し、口の中で爽やかに広がります。ピータンは高温で素揚げし、より濃厚かつ香ばしさが加わるようにと手間をかけています。

#### 「稚鮎の焼き物」(写真① 手前プレート 中央手前)

初夏に旬を迎える稚鮎は山椒塩と合わせ、稚鮎の程よい苦みと山椒の風味を楽しめる一品に仕上げました。山椒塩で波のようなデザインをお皿に施し、稚鮎が泳いでいるような躍動感を表現しています。

#### 「大海老のピーチマヨネーズ」(写真① 奥プレート 中央奥)

ぷりぷり食感の大海老はピーチマヨネーズと和えてフルーティーな味わいに仕上げました。海老は素揚げした後に湯通しして、ふんわり柔らかい食感になるようひと手間を加えました。

**「やわらか牛タンのステーキ マンゴーソース」(写真① 奥プレート 中央手前)**

下味をつけた牛タンを塩味の効いたスープで約2時間柔らかくなるまで煮込んだステーキです。砕いたピスタチオとマンゴーソースと一緒にアフタヌーンティーらしいアレンジでお楽しみください。

**「鱧の衣揚げ バーベキューソース」(写真① 奥プレート 左)**

初夏に旬を迎え身がふっくらとした鱧を使用した季節のメニュー。骨抜きして衣揚げした鱧に海鮮醬という中華味噌ベースの甘辛い自家製バーベキューソースをつけてお召し上がりください。

**<デザート>**

**「チョコミント杏仁豆腐」(写真① 手前プレート 左)**

中国発祥の伝統スイーツ・杏仁豆腐に爽やかなチョコミントジュレの層を重ねたグラスデザート。香り高い杏仁豆腐とすっきりとしたミントの清涼感、ほのかにビターなチョコレートの組み合わせが新鮮な味わいです。つるんとしたのど越しも暑い夏にぴったりの一品です。

**「ドリアンエッグタルト」(写真② 右奥プレート内)**

サクサクの生地とクリーミーなフィリングが織りなす絶妙なハーモニーのエッグタルトにドリアンを加え、トロピカルなメニューにアレンジしました。糖度が高く「果物の王様」と言われるドリアンを刻んでフィリングに混ぜ合わせ、より濃厚な味わいに仕上げています。

**「完熟マンゴー入りマンゴープリン」(写真② 左奥プレート)**

マンゴーの甘みと芳醇な香り、そしてなめらかな口当たりが人気の王朝特製マンゴープリン。さらに完熟マンゴーの果肉とソースを合わせ、濃厚な味わいを引き立てています。

**「山芋クリームの中」(写真② 左手前プレート内 右)**

豊富な水分とミネラルを含み、夏バテにも効果があるとされている山芋を使用したスイーツです。すりおろした山芋のペーストにヨーグルトとクリームを混ぜ、王朝のロゴをあしらった最中に挟んでお召し上がりください。

**「かぼちゃの蒸し饅頭」(写真② 左手前プレート内 下)**

かぼちゃに見立てた小さな蒸し饅頭です。米粉で使ったモチモチ食感の生地にカスタードクリームを忍ばせました。カスタードのまろやかさとかぼちゃのやさしい甘みが感じられます。

**<ペストリーシェフの季節のデザート>**

**「すいかとレアチーズケーキの鉄観音烏龍茶ゼリーパフェ」(写真② 右下)**

夏の爽やかさを楽しんでいただくすいかとレアチーズケーキのパフェをご用意しました。フルーティーで芳醇な香りの鉄観音烏龍茶のゼリーとレモンゼリーを周りに敷き詰め、チャイニーズアフタヌーンティーらしい爽やかな味わいに。スパイトにはすいかの濃縮果汁が入っており、絞るとよりすいかの風味を感じていただけます。



### **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/](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、「おもいやり」のこもったサービスを提供します。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。