

【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・鈴木・川門
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

イチジク、シャインマスカット、洋梨など、秋の味覚を堪能
「オータムアフタヌーンティー」2023年9月7日(木)から開催
～真っ黒なホタテチップを添えたズワイガニのサラダや、黒トリュフをふんだんに使用したセイボリーも～



【2023年8月8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 総支配人マークス・コッシュ)は2023年9月7日(木)より、オータムアフタヌーンティーの販売を開始いたします。

デザートには、たっぷりの巨峰とシャインマスカットをさっぱりしたフロマージュブランと合わせたグラスデザートや、イチジクをトップに飾った、繊細なデザインのイチジクムース、栗とチョコレートを合わせた濃厚で滑らかな舌触りのテリーヌなど、全8種類をご用意しました。

セイボリーには、真っ黒なホタテのチップを添えたズワイガニのサラダや、生ハムとパルメザンチーズの塩味がアクセントの洋梨のパナコッタ、黒トリュフをふんだんに混ぜ込んだクロケットなど、全6種類が登場します。

甘みや塩味、酸味など、一品一品綿密に計算されたシェフこだわりのお料理を、秋の味覚とともに楽しみください。

店内で楽しめるフリーフローの紅茶は、スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「ディルマ」の茶葉10種類のセレクションからお選びいただけます。定番の茶葉の他に、「ジャスミン・グリーンティー」や「ピュア・カモミール・フラワー」などの、緑茶やノンカフェインのハーブティーもご用意しております。

営業時間内であれば時間制限がないので、全14種類のメニューをお楽しみいただきながら、フリーフローの紅茶やコーヒーとともにゆっくりとお寛ぎいただけます。

ご自宅や客室などお好みの場所でお楽しみいただけるテイクアウトは、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ます。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。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」イートイン 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: 2023年9月7日(木)~11月7日(火)

提供時間: 11:00~17:00

料金: 5,200円

※コーヒー・紅茶付(フリーフロー)

※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://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/silva-autumn>

※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。

「Autumn Afternoon Tea(オータム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: 2023年9月7日(木)~11月7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。

※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。



「Japanese Pear & White Wine Jam(和梨と白ワインのジャム)」概要

販売場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階

テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間: 2023年9月7日(水)~11月7日(火)

時間: 11:00~22:00

料金: 1,750円

※税金が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※ご予約はお受取日の4日前までをお願いいたします。

※店頭販売分は数に限りがございます。

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※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。



【「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」メニュー】



写真①



写真②



写真③

「モンブラン・チョコレートテリーヌ」(写真①左)

濃厚なチョコレートテリーヌ、ヘーゼルナッツプラーネ、ミルクチョコレートのガナッシュを層にし、モンブランクリームをしばりました。リッチな舌触りで満足感のある一品です。

「かぼちゃのガレット・ブルトンヌ」(写真①中央)

かぼちゃパウダーをふんだんに練り込んだ生地を、外はさっくりと、中はホロっとした食感で香ばしく焼き上げました。芳醇なバターがかぼちゃの風味をより一層引き立てます。

「巨峰とシャインマスカットのパフェ」(写真①右)

フロマージュブランムースに、巨峰とシャインマスカットを合わせたパフェです。さっぱりとしたクリームチーズの味わいに、瑞々しい巨峰やマスカットの甘みや食感が加わります。トップにはサクサクのメレンゲとクレームダンジュ、シャインマスカットを乗せました。果実の食感とともに楽しみください。

「イチジクムース」(写真②左下)

ココアクッキーと薄いチョコレートの上に、小さな球体のイチジクムースを可愛らしく乗せました。真ん中にフルーティーなイチジクジャムを絞り、生クリームとイチジクを飾りました。

「キャラメル・カスタードロールケーキ」(写真②左上)

キャラメルのロールケーキの生地にキャラメルカスタードと、キャラメルでコーティングしたナッツを入れました。トップには胡桃と“キャラメルマキアート”をイメージしたチョコレート飾りました。仕上げにトロッとかけたキャラメルソースと、お楽しみください。

「アップル克蘭ブルタルト」(写真②右下)

タルト生地の中に入りんごを敷き詰め、アーモンドクッキーと一緒に香ばしく焼き上げました。りんごの酸味や果肉感、克蘭ブルクッキーのザクザクとした食感を楽しめるタルトです。

「ブラックフォレストケーキ」(写真②右上)

生クリームとダークチェリーを、ふわふわなチョコレートスポンジとさくらんぼガナッシュでサンドしました。トップにはまるごと一粒、ダークチェリーを乗せました。チョコレートの味わいの中に、チェリーのさわやかな風味が加わります。

「スコーン(プレーン/大学芋)」(写真③)

外はサクッと中はしっとりとしたスコーンは、バターたっぷりのプレーンに加え、大学芋味の 2 種類をご用意しました。大学芋スコーンには、さつまいもパウダーを練り込んで焼き上げた生地、醤油ベースの甘じょっぱいたれを塗りました。トップに散らした、黒ゴマの香ばしさがアクセントです。コンディメントには、クロテッドクリームその他、和梨とノンアルコールの白ワインを合わせた爽やかな後味のジャムと、北海道産マスカルポーネの味わいの中に、富有柿の甘さが引き立つクリームをご用意しました。スコーンとコンディメントはお好きな組み合わせでご賞味ください。



写真④



写真⑤

「ブリーチーズとイチジクのミニトースト“クロスティーニ”」(写真④左下)

トーストしたバケットに、ブリーチーズと、赤ワインビネガーでコンポートしたイチジクを乗せました。チーズのコクに、イチジクの甘酸っぱさがよく合います。

「ズワイガニとセロリのサラダ ホタテチップ」(写真④中央上)

ズワイガニと香り豊かなセロリを、プチプチとした食感が楽しいタスマニアンマスタードで、サラダ仕立てにしました。竹炭で色付けしたホタテのチップですくいながらお召し上がりください。

「洋梨のパンナコッタ 生ハムとともに」(写真④右下)

口溶けのよい洋梨のパンナコッタの、果実本来のやさしい甘さと、生ハムとパルメザンチーズのチップの塩味のバランスが絶妙な一品です。

「秋ナスの和風ラタトゥイユ」(写真⑤左)

柔らかさが特徴の旬の秋ナスと、パプリカ、トマト、蓮根などの野菜を、醤油ベースのさっぱりとした和風テイストにアレンジしたラタトゥイユです。酸味が効いており、さっぱりとお召し上がりいただけます。

「トリュフ香るキノコのクロケット」(写真⑤中央)

マッシュルーム、しいたけ、ポテトで作ったタネに、黒トリュフをふんだんに混ぜ込み、クロケットにしました。トリュフの芳醇な香りと、キノコの旨味がぎゅっと詰まった、贅沢な一品です。

「ビーフパストラミとかぼちゃのオープン焼き 柚子マヨネーズ」(写真⑤右)

ローズマリーとオリーブオイルでマリネしたかぼちゃをオープンで焼き上げ、ビーフパストラミを巻きました。爽やかに柚子が香るマヨネーズと、塩気のあるオリーブを添えました。

【オータムアフタヌーンティー限定モクテル】

「Whisper of Autumn(秋のささやき)」

あらごしのかぼちゃを使用した、秋らしい濃厚な味わいのモクテルです。シナモン、ナツメグ、カルダモンの 3 種類のスパイスが、かぼちゃの自然な甘みをより一層引き立てます。心地よい秋の趣を感じられる一杯です。「オータムアフタヌーンティー」開催期間限定で販売いたします。

料金： 850 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。



Like a Member 特典

バーラウンジ「シルバ」では、メロンアフタヌーンティーの期間中、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」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・オナーズ会員の皆様も利用することができる本特典には、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[こちら](#)をご参照ください。この機会にぜひ「ヒルトン・オナーズ」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、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、
www.instagram.com/hiltonhotels/