

ヒルトン東京お台場  
マーケティング コミュニケーションズ  
近藤・植田・薄井  
TEL: 03-5500-5509

Email: [marketing@hilton-odaiba.com](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

**【ヒルトン東京お台場】**  
**オリジナルデザインのエレガントなスタンドが登場**  
**「ストロベリーアフタヌーンティー & ハイティー」を開催**

**ホテルメイドのスコーンやサンドイッチはワゴンサービスで食べ放題！**

**期間：2024年1月10日(水)～3月31日(日)**



【2024年1月5日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人/加藤大輔)では、旬のいちごをパティシエの技が光る多彩な調理法で魅せる珠玉のアフタヌーンティーと、肉料理を中心としたセイボリーが楽しめるハイティーを、2024年1月10日(水)～3月31日(日)の期間限定で提供いたします。

毎年好評の「ストロベリーアフタヌーンティー」。今年は食感や味わい、見た目の異なる9種のいちごスイーツをご用意いたしました。フランスの伝統的ないちごスイーツ「フレジェ」はピスタチオの濃厚な風味といちごの甘みと酸味が口いっぱい広がります。定番のショートケーキは、あえてグラスで提供することでフレッシュなクリームをたっぷりとお楽しみいただけます。魚介類のマリネにいちごの酸味を効かせた「いちごのセビーチェ」やキャビアを添えた「カニみそのフラン」、ピリッと辛みを効かせた甘辛い味付けがたまらない「黒毛和牛の網焼き てまり寿司風」などスイーツの合い間に楽しめるセイボリーもご用意しています。ワゴンサービスではおかわり自由のスコーンやサンドイッチもご提供します。さらに、今回はアフタヌーンティースタンドもリニューアル。ホテルの外観をモチーフに、ボタニカルや花、蝶といった美しいデザインが施されたエレガントなスタンドです。

また、夕刻からスタートするハイティーは、ジンギスカンソースで仕上げた北海道産スペアリブや蝦夷鹿のテリーヌ、トウモロコシのガレットなど、お酒にも合わせやすいセイボリーの数々をご用意しました。土日祝日はフリーフロー付きのプランもご利用いただけます。

パティシエのテクニックが随所に光る奥深いいちごの世界をぜひお楽しみください。

## 「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

期間：2024年1月10日(水)～3月31日(日)

場所：シースケープ テラス・ダイニングまたはグリロジー バー&グリル(2F)

時間：12:00～14:00 / 14:30～16:30 (120分制)

料金：7,800円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

メニュー：全17種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

**スイーツ** いちごのパウンドケーキ、いちごムース、いちごのミルフィーユ、チーズタルト、レアチーズケーキ、フレジェ、グラスショートケーキ、ベリーヴェリーヌティラミス、いちごのスープ

**セイボリー** いちごのセビーチェ、カニみそのフラン キャビア添え、黒毛和牛の網焼き てまり寿司風

**ワゴンサービス** プレーンスコーン、サワーレーズンスコーン、サンドイッチ4種

※ワゴンサービスのメニューはお席までお持ちいたします。



### ＜ワゴンサービス＞

レーズンとクリームチーズ香り豊かなスコーンのほか、バターがリッチに香るプレーンスコーンはクロテッドクリームや自家製ジャムとともに。ザンギのフォカッチャやカボチャサラダを挟んだメロンパン、カマンベールと生ハムを添えた全粒粉のバゲットはワゴンサービスよりお好きなだけどうぞ。

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6819>

### ＜アフタヌーンティースタンドについて＞

2024年にリニューアルしたアフタヌーンティースタンドはD-écrudesign(ディ・エクリュデザイン)によるもの。ブランドディレクターの徳永 彌生氏が、水門・防水扉の製造会社から出るステンレスの端材に着目し、独自に開発した特殊な研磨機を使用することで光り輝くテーブルウェアへ生まれ変わります。特長的な形はヒルトン東京お台場の外観をモチーフにしたものでどの角度からもスイーツやセイボリーが美しく見えるように設計されています。ティータイムに彩りを添えるエレガントなスタンドもお楽しみください。



## 「ストロベリーハイティー」概要

期間：2024年1月10日(水)～3月31日(日)

場所：シースケープ テラス・ダイニングまたはグリロジー バー&グリル(2F)

時間：17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：6,200円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

※土日祝日はフリーフロー付きプラン(10,000円税サ込)もご用意しております

メニュー：全11種類(スイーツ、セイボリー)

**スイーツ** いちごムース、いちごのミルフィーユ、チーズタルト、レアチーズケーキ

**セイボリー** 北海道産スペアリブ ジンギスカンソース、鱈とポテトのチーズ焼き、ミートボールのフライ カニトマトソース、トウモロコシのガレット、蝦夷鹿のテリーヌ、黒毛和牛の網焼き てまり寿司風、カニみそのフラン キャビア添え

### <軽めのディナーとしても◎>

夕食も兼ねてお楽しみいただけるのがハイティ어의魅力のひとつ。多彩なセイボリーやスイーツを少しずつつまみながらアルコールとともに楽しむのもおすすめです。



WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6820>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内)10:00~20:00

◎最新の運営状況および営業時間についてはこちらよりご確認ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/news/detail/3597>

### ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>, [https://www.instagram.com/hilton\\_tokyo\\_odaiba/](https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/),

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

### 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](http://www.twitter.com/HiltonHotels)、[www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)

### ■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 21 ホテル(総客室数 6,390 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 2,540 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2023 年 12 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

#### 【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、舟木、相生、菊地

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)