

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

【ヒルトン東京お台場】 華やかなフランス料理とフレンチスイーツをビュッフェスタイルで！

「春爛漫フランスフェア&スイーツビュッフェ」を開催

期間：2024年4月1日(月)～5月31日(金)



【2024年2月22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、奥深いフランス料理の世界をカジュアルにビュッフェスタイルで楽しめる「春爛漫フランスフェア&スイーツビュッフェ」を、2024年4月1日(月)～5月31日(金)の期間限定で開催いたします。

本イベントでは、多彩な調理法で仕上げられたフランス料理の数々を、コースではなくカジュアルにビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。ブルゴーニュ地方の郷土料理である「エスカルゴのブッシュパイ」、フランスの伝統的な家庭料理「パテドカンパーニュ」などのコールド料理のほか、ホット料理には、低温の油でじっくりと仕上げた「鴨のコンフィ」や沿岸地域で好まれるムール貝を使った「ムール・フリット」など、その土地で育まれた食材に合った最適な調理法でご提供いたします。また、人気のライブステーションでは、定番のローストビーフに加え、「クレープシュゼット」や「そば粉のガレット」のほか、週末限定で「ラクレットチーズ」をご用意しております。さらに、今回はクロワッサンやハードブレッドなどがお好きなだけお楽しみいただけるパンビュッフェも開催いたします。また、ディナータイムにはトリュフが香る「牛フィレ肉のステーキ トリュフソース」をテーブルごとにお持ちいたします。オプションでフォアグラをご注文いただければ贅沢にロッシェニ風ステーキとしてお召しあがりいただけます。

スイーツエリアには、見た目も可愛いパティスリーの数々が並びます。色とりどりのマカロンをはじめ、フランス語で黒い森という意味のチョコレートとチェリーを使った「フォレノワール」、いちごを使ったフランスの代表的なスイーツ「フレジェ」、フランスの自転車レースに由来し、その都市の名を冠した「パリ・プレスト」など、華やかなフレンチスイーツをお楽しみいただけます。

心が浮き立つ春、フランスのエスプリを感じるメニューを心ゆくまでご堪能ください。



<はじまりの一品> ※ディナータイム限定
 ディナータイムには牛フィレ肉のステーキをテーブルまでサーブ。トリュフが香る濃厚なマデラワインのソースとマッシュポテトを添えてご賞味ください。オプションとしてフォアグラのソテー(+1,600円)を追加すれば、ロッシーニ風としてお楽しみいただけます。

【フードメニュー例】



骨付きラム 香草パン粉焼き



ムール・フリット



エスカルゴのブッシュェパイ

【スイーツメニュー例】



パリ・ブレスト



フォレノワール



フレジェ

「春爛漫フランスフェア&スイーツbuffet」概要

期間：2024年4月1日(月)～5月31日(金)

場所：「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)

時間：ランチ 11:30～13:00/13:30～15:00 (90分制)

ディナー 17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：ランチ 大人5,900円/お子様3,540円(平日) / 大人6,950円/お子様4,020円(土・日・祝)

ディナー 大人7,600円/お子様4,560円(平日) / 大人8,800円/お子様5,100円(土・日・祝)

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です ※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：

はじまりの一品 ディナー：牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

コールド料理 パリソワール、エスカルゴのブッシュェパイ、パテ ドカンパーニュ、イカとブロッコリーのアスピック、桜海老のケーキサレ、グリーンアスパラガスの生ハム巻き、オクシタニー風カスレ、リヨン風サツマイモのサラダ、ニース風サラダ、シーフードブルグル、カツオのマリネ

ホット料理 マルセイユ風ブイヤベース、鴨のコンフィ、プティ・サレ レンズ豆の煮込み、トラウトのオープン焼き、ニース風ラタトゥイユ、バスク風グリルチキン ヌイユ、アッシ・パルマンティエ または ムール・フリット、シュークルート または

ソーセージのルガイユ、プフ・ブルギニオン(ディナー限定)、骨付きラム 香草パン粉焼き(ディナー限定) など
ライブステーション ローストビーフ 西洋わさびクリームまたはトリュフ醤油、クレープシュゼット ソフトクリーム、そば粉のガレット、
ラクレット(週末限定)

デザートエリア (焼き菓子) マドレーヌ、フィナンシエ、ガレット・ブルトンヌ、カヌレ、クロワッサンダマンド、マカロン
(生菓子) フォレノワール、オペラ、フレジェ、パリ・ブレスト、シャルロット、タルトシトロン、ソーテルヌゼリー、
モンブラン、赤ワインゼリー など

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6850>

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 つのウエ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.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、 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 2,525 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。(2024 年 1 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

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)