

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】
マンゴーやパッションフルーツなど南国フルーツを使った
爽やかなスイーツをラインアップ！
「ハワイアンアフタヌーンティー & ハイティー」を開催
期間：2024年6月3日(月)～8月20日(火)



【2024年4月23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、南国フルーツを使い夏らしく爽やかな味わいに仕上げたアフタヌーンティーと、ハワイのローカルフードを中心としたセイボリーが楽しめるハイティーを、2024年6月3日(月)～8月20日(火)の期間限定で提供いたします。

本フェアでは、ココナッツやマンゴー、パッションフルーツなど、ハワイの風を感じさせるスイーツの数々をご用意しました。ハワイでは「リリコイ」といわれるパッションフルーツは酸味との相性が良いチョコレートと合わせたタルトでお楽しみいただけます。また、ココナッツは、ほろ苦いキャラメルと合わせた濃厚な味わいに仕上げました。そのほか甘みの強いマンゴーはココナッツが香るスープ仕立てと、果肉とふんわりと軽いクリームをスポンジで挟んだショートケーキをご用意しました。そのほかマスタードとキャラメルの風味が合わり食欲をそそるジャンボンブランや極細の Pasta「カダイフ」で包んだガーリックシュリンプなど1つ1つにこだわりが詰まったセイボリーもご堪能ください。また、サンドイッチとスコーンはワゴンサービスでご提供いたします。スコーンはバターがリッチに香るプレーンスコーンとコーヒーの風味にチョコチップがアクセントになったスコーン2種、サンドイッチも味わいや食感の異なる4種を好きなだけお召し上がりいただけます。

また、夕刻からスタートするハイティーは、甘辛く仕上げたハワイのローカルフード「フリフリチキン」や「チキンロングライス」など、お酒にもぴったりのハワイアン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。

夏の到来にぴったりのハワイアンアフタヌーンティー & ハイティーの世界をお楽しみください。

「ハワイアンアフタヌーンティー」概要

期間：2024年6月3日(月)～8月20日(火)

場所：シースケープ テラス・ダイニングまたはグリロジュー パー&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 トロピカルショートケーキ、バナナパウンドケーキ、ココナッツとキャラメルのムース、マンゴースープとココナッツ、ブルーハワイゼリー、ハイビスカスとマスカルポーネのムース、パッションフルーツ&ショコラのタルト、シュークリーム

セイボリー ジャンボンブランのキャラメリゼ、とうもろこしのフラン、ガーリックシュリンプ カダイフ巻き

ワゴンサービス プレーンスコーン、コーヒーのスコーン、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＞

コーヒー香る特製のスコーンはそのままでクロテッドクリームや自家製ジャムを付けても。サンドイッチはマグロとアボカドのアヒボキ風やトマトとパストラミなどワゴンサービスよりお好きなだけお召しあがりください。

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6901>

「ハワイアン ハイティー」概要

期間：2024年6月3日(月)～8月20日(火)

場所：シースケープ テラス・ダイニングまたはグリロジュー パー&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円税込)もご用意しております。

メニュー：全12種類(スイーツ、セイボリー)

スイーツ ブルーハワイゼリー、ハイビスカスとマスカルポーネのムース、ココナッツとキャラメルのムース、パッションフルーツとショコラのタルト

セイボリー ジャンボンブランのキャラメリゼ、とうもろこしのフラン、ガーリックシュリンプ カダイフ巻き、フリフリチキン、パインサラダ、ミニビーフスライダース ビートルートバンズ、シーフードマリネ、チキンロングライス

＜軽めのディナーとしても◎＞

夕食も兼ねて肉料理やスナックが多めなのがハイティーの魅力のひとつ。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/6902>

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む「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、100 年以上もの間、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 22 ホテル(総客室数 6,438 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 2,547 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 4 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)