

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  
澤・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】  
いちごの魅力を一挙に味わい尽くす！  
「ストロベリーアフタヌーンティー & ハイティー」を提供  
期間：2025年1月9日(木)～4月30日(水)

【2024年12月12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、旬のいちごの魅力をさまざまなスイーツで堪能していただける「ストロベリーアフタヌーンティー」と、肉料理を中心としたセイボリーの数々とスイーツをお楽しみいただける「ストロベリーハイティー」を、2025年1月9日(木)～4月30日(水)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」では、今年はフレッシュないちごの食べ比べをはじめ、まるで色とりどりの花を集めたフラワーバスケットのようないちごタルトや、鮮やかな赤が目を惹くいちごマカロン、お雛様を思わせるように求肥を重ねた大福風スイーツなど、パティシエがいちごを様々なアレンジした9種類のスイーツをご用意いたします。さらに、スイーツを引き立てるシェフお手製のセイボリー3種類に加え、ワゴンサービスでは、ホテルメイドのスコーンやサンドイッチもお好きなだけお召し上がりいただけます。

また、夕刻から提供する「ストロベリーハイティー」では、王道のいちごショートケーキやいちごのバターサンドなどのスイーツ4種類に加え、風味豊かなセイボリー8種類をご用意。蟹のキッシュやミートパイ、フィッシュカツサンドイッチ、ラム肉のポロネーズのカネロニなど、お酒との相性もぴったりのメニューをお楽しみいただけます。夕食も兼ねてお召し上がりいただける内容となっており、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。

いちごの魅力を存分にお楽しみいただける期間限定のメニュー。この機会にぜひ、春の訪れを感じながら、心躍るひとときをお過ごしください。



## ■「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

期間：2025年1月9日(木)～4月30日(水)

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 / 12:30～14:30 / 14:30～16:30 / 15:00～17:00 (各120分制)

料金：平日 7,200円 / 土日祝 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18種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

**スイーツ** チョコレートフォンデュ いちご食べ比べ、いちごタルトバスケット風、いちご大福、いちごのショートケーキ、チーズムースいちご風、いちごグラスデザート、いちごムース、いちごのバターサンド、いちごマカロン

**セイボリー** ミートパイ、下仁田葱・ポテト・マッシュルームのブルーテ、フィッシュカツサンドイッチ

**ワゴンサービス** プレーンスコーン、いちごスコーン、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。

※3月1日～4月30日は、一部メニュー(上記の下線メニュー)をいちごから桜やピスタチオに変更予定



いちごグラスデザート&いちごタルトバスケット風



チョコレートフォンデュ いちご食べ比べ



いちごのマカロン&いちごのバターサンド  
いちごショートケーキ&いちご大福風&チーズムースいちご風



セイボリー3種  
ミートパイ&フィッシュカツサンドイッチ  
下仁田葱・ポテト・マッシュルームのブルーテ

### <ワゴンサービスメニューは食べ放題>

スコーンは、バターがリッチに香るプレーンと、いちごの風味をまとったストロベリーの2種をご用意。クロテッドクリームや自家製ジャムとともにどうぞ。

サンドイッチは、グリルチキンや野菜・チーズのパンニエをはじめ、ココア生地にクリームチーズ・いちごピューレ・フランボワーズを合わせた一品など全4種をお好きなだけどうぞ。



### ■WEB ページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7108>

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

## ■「ストロベリーハイティー」概要

期間：2025年1月9日(木)～4月30日(水)

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)  
を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** チョコレートフォンデュ いちご食べ比べ、いちごのショートケーキ、いちごのバターサンド、いちごグラス  
デザート

**セイボリー** ミートパイ、下仁田葱・ポテト・マッシュルームのブルーテ、フィッシュカツサンドイッチ、パテドカンパーニュ  
ポケットとピクルス添え、マッシュドポテトと人参ムース、ラム肉のポロネーズのカネロニ、蟹のキッシュ、  
寒ぶりのたたきと茗荷のサラダ

※3月1日～4月30日は、一部メニュー(上記の下線メニュー)をいちごから桜やピスタチオに変更予定



いちごのバターサンド&いちごショートケーキ  
チョコレートフォンデュ いちご食べ比べ



下仁田葱・ポテト・マッシュルームのブルーテ  
ラム肉のポロネーズのカネロニ、

### <軽めのディナーとしてもおすすめ！>

夕食も兼ねてお楽しみいただけるのがハイティーの魅力のひとつ。  
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。  
土日祝限定のフリーフロー付きプランでは、スパークリングワインや、スパークリング、  
カクテル、ワイン、ビール、レモンサワー、ハイボール、ソフトドリンクがお楽しみいた  
だけます。



## ■WEB ページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7107>

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

## 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「Grilllogy 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.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、最高の滞在体験を提供します。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。

## **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 6,454 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 2,772 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 12 月現在)

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

### **【報道関係者からのお問い合わせ】**

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティングコミュニケーションズ 澤、植田、薄井

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

TEL: 03-5500-5634 FAX: 03-6740-2130(平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 舟木、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)