

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 選・飯 皀

TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】 絶賛開催中「北海道グルメ&いちごスイーツビュッフェ」 3月1日(土)より第2弾を開催 北海道銘菓ブランドのスイーツや春の味覚メニューも登場!

三大郷土料理や海鮮丼、いちごスイーツもお好きなだけ

【2025 年 2 月 10 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、オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」にて開催中の「北海道グルメ&いちごスイーツビュッフェ」において、3 月 1 日(土)より期間限定メニューを取り揃えた第 2 弾フェアを開催いたします。



毎年好評にて実施の「北海道フェア」、今年は第 1 弾(2025 年 1 月 9 日~2 月 28 日)と第 2 弾(2025 年 3 月 1 日~4 月 30 日)にわたって開催し、北海道産の食材や旬の味覚がお楽しみいただけるメニューをビュッフェスタイルでご提供いたします。

3月1日(土)からの第2弾では、第1弾から引き続き北海道の三大郷土料理をホテルシェフがアレンジした一品や、豊富な海の幸を味わえる「海鮮丼」などに加え、「しらすと桜海老のピッツァ」や「蟹寿司」、「サーモンとアスパラガスのキッシュ」など、北海道ならではの味や季節の美味を取り入れた期間限定の多彩なメニューが登場します。

さらに、北海道の名店コラボでは、銘菓ブランド「札幌農学校」の北海道チーズタルトがデザートコーナーに登場!そのほか、北海道産の乳製品を使ったショートケーキやミルフィーユトライフル、新鮮ないちごの食べ比べに加えいちごをふんだんに使ったタルトなど、いちごの魅力を存分にお楽しみいただけるスイーツが勢ぞろいします。

この機会にぜひ、北海道の魅力あふれるメニューと春ならではの旬の味覚をお楽しみください。

■第2弾 おすすめメニューについて■

【コラボメニュー!北海道銘菓も登場】

「札幌農学校」の北海道チーズタルトがデザートコーナーに登場!

2 度焼きをすることで生まれるサクサクのタルト生地と、北海道産クリームチーズを使用し、濃厚ながらとろけるような味わいにこだわったムースの食感が絶品のチーズタルトを食べ放題でお楽しみいただけます。

また、平日のディナーをご利用いただいたお客様にはプチギフトも! お一人様につき1枚、「札幌農学校」のミルククッキーをお渡しします。

「じゃがいも HOUSE」からは、火木曜のディナー限定で北海道の郷土料理「いももち」が登場(祝日は提供なし)。 じゃがいもだけで作った独特の食感と自家製の特製たれが特徴です。

なお、第 1 弾からご提供中の下記名店とのコラボメニューも引き続きお楽しみ いただけます。





- **「花畑牧場」の**ラクレットチーズ (土日祝限定)
 - ・・・北海道・花畑牧場から直送!お客様の目の前で提供し、芳醇な風味と香りをお届けします。
- •「エーデルワイスファーム」のベーコン (月水金曜のディナー限定)※祝日は提供なし
 - ・・・古典的製法と長期熟成で作られる、国際味覚審査三つ星受賞の極上ベーコンの味をお楽しみください。





【コールドエリア】



●北海道産"インカのめざめ"のじゃがバター 塩辛添え

北海道産のインカのめざめを使った、甘み豊かなじゃがバター。アクセントに塩辛をのせて、まろやかなバターの味と絶妙に絡み合う一品に仕上げました。



●サーモンとアスパラガスのキッシュ

新鮮なサーモンとみずみずしいアスパラガスを たっぷり使った、春にピッタリの爽やかなキッシュです。



●ジンギスカンサラダ

ジンギスカン風に味付けしたラム肉を、野菜と一緒に楽しむサラダ。ヘルシーでありながら、ラム肉の旨味がアクセントとなり、食欲をそそります。

【ホットエリア】



●しらすと桜海老のピッツァ

香ばしく焼き上げた薄生地にしらすと桜海老をのせた、春の味を楽しんでいただくピッツァ。 海の幸の旨味とチーズのコクが絶妙なハーモニーを奏でます。



●知床サーモンの白味噌ちゃんちゃん焼き

知床産の新鮮なサーモンを使った北海道の名物料理。白味噌の優しい甘みとバターのコクが絶妙に絡む、野菜と一緒に焼き上げた一品です。



●北海道牛のハンバーガー 十勝マッシュルームソース

北海道産のジューシーな牛肉を使用したハンバーガー。濃厚なマッシュルームソースが肉の旨味を引き立てます。

【ライブステーション】



●札幌 味噌バター蟹ラーメン

深い味わいの味噌スープに、まろやかなバターの風味が溶け込んだラーメン。蟹身とトウモロコシのトッピングでお楽しみください。



●北海道メロンソフトクリーム

フルーティーで爽やかな味わいのソフトクリーム。メロンの芳醇な香りが ロの中に広がります。

【デザートエリア】



●いちこの食べ比べ

銘柄いちごの食べ比べをどうぞ。平日ランチと土日祝ランチ&ディナーは3種を1粒ずつ、平日のディナータイムは2種を食べ放題でお楽しみください。



●自分で作る"夜パフェ" (平日のディナー限定)

札幌発祥、夜の定番となりつつある「シメパフェ」をオリジナルで! スクープアイスやいちごをはじめとする各種フルーツ、ブラウニーやソースなどを組み合わせて、お好みパフェをお楽しみください。

【第2弾フェア期間限定!北海道ビールも】

北海道の恵みを揃えたビュッフェとともに味わっていただきたい、こだわりのビールもご用意。 料理とのマリアージュをこの機会にぜひお楽しみください。

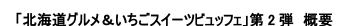
・「サッポロ SORACHI 1984」・・・1984 年にサッポロビールが北海道空知郡上富良野で開発した日本産のホップ品種である「ソラチエース」。この上富良野産の希少なホップ「ソラチエース」を一部使用したビール。

ヒノキやレモングラスのようなさわやかな香りと飲み飽きない味わいが魅力です。

★「サッポロ SORACHI 1984」に加え、北海道限定ビールが楽しめる飲み比べセットもご用意します。

料金: 単品・・・1,500 円 / 2種飲み比ベセット・・・1,800 円

※表示料金は税金・サービス料込み



期間: 第2弾 3月1日(土)~4月30日(水) ※第1弾は2025年1月9日(木)~2月28日(金)にて開催

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 7,000円/お子様 4,200円(平日) / 大人 7,900円/お子様 4,740 円(土・日・祝)

ディナー(選べるワンドリンク付き) 大人 7,800円(平日)/8,700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 ※表示料金は税金・サービス料込み

■WEBページ、オンライン予約はこちら

https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7106

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「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中國料理「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

<u>ヒルトン・ホテ</u>ルズ&リゾーツについて

<u>ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ</u>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<u>モバイルアプリ</u>から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した<u>ヒルトン・オナーズ</u>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、Facebook、X、Instagram をご覧ください。

株式会社ホテルマネージメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネー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 2,824 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」、「シェラトン」、「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。(2025 年 2 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、飯島

E-mail: 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ージメントジャパン 担当:営業企画 菊地、舟木、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL:03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)