

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン広島
マーケティング コミュニケーションズ
岡村 美和
TEL: 082 - 243 - 2700
Email: miwa.okamura@hilton.com

ヒルトン広島 『アドベントカレンダー・アフタヌーンティー』 カラフルなボックスに配されたスイーツ&セイヴォリーで クリスマスまでのカウントダウンを楽しむアフタヌーンティー



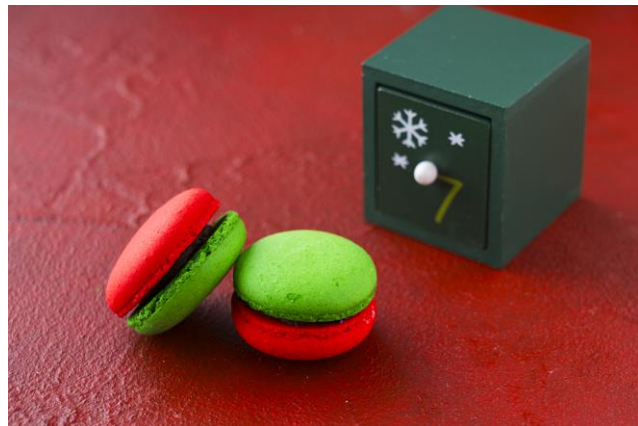
【2024 年 10 月 4 日】 ヒルトン広島(広島市中区 総支配人サミュエル・ピーター)6階バー&ラウンジZATTAでは、11月1日(金)より12月25日(水)までの期間、『アドベントカレンダー・アフタヌーンティー』を1日限定40名様にてご提供します。料金はお一人様¥4,500、毎日12時から17時30分までの各2時間制でお楽しみいただけます。

バー&ラウンジZATTAが贈る今年のクリスマス限定アフタヌーンティーは、クリスマスまでの日にちをカウントダウンで楽しむアドベントカレンダーがテーマ。24個のカラフルなボックスをクリスマスツリー風に組み合わせた特製スタンドにて、ヒルトン広島 エグゼクティブパストリーシェフ 鷺見 真奈美(すみ まなみ)が手掛ける、まるでプレゼントのようにかわいらしいスイーツ10種類と、「クリスマス・チーズ・ツリー」や「シュリンプ・ギフトボックス」など、シェフが腕を振るう5種類のセイヴォリーをお届けします。今年のクリスマスシーズンは、クリスマスを待ちわびる高揚感やプレゼントボックスを開けるようなワクワクが詰まった、遊び心溢れるアフタヌーンティータイムを過ごしてみたいはいかがでしょうか？

真っ赤なグラサージュでほろ苦いコーヒーとキャラメルナッツのムースを包んだ、キュートな見た目の「レッド・オーナメント」(※1)、赤とグリーンクリスマスカラーのマカロンにトンカ風味のダークチョコレートガナッシュをサンドした「クリスマス・マカロン」(※2)、ピスタチオとアーモンドのしっとり生地を小さなクグロフ型で焼き上げ、生クリームとナッツをトッピングした香ばしい「ピスタチオクグロフ」(※3)、ハチミツとマスカルポーネのムースにアーモンドやピスタチオ、オレンジコンフィをミックスしてモンテリマルヌガー風に仕上げた「ハニー・ギフト」(※4)など、クリスマス気分を高める色鮮やかでかわいらしいスイーツが勢ぞろいします。



※1) レッド・オーナメント



※2) クリスマス・マカロン



※3) ピスタチオクグロフ



※4) ハニー・ギフト

また、オールスパイスとシナモンを用いて香り豊かに仕上げた「ジンジャーマンクッキー」(※5)、オレンジとカラマンシーの酸味が爽やかなゼリーにナツメグ、グローブ、シナモンのスパイスをアクセントに加えた「キャンドルライト」のほか、「チョコチップスコーン」と「ダーズリンスコーン」は、シナモン香るストロベリージャムとオレンジジャムを添えてご提供します。



※5) ジンジャーマンクッキー



※6) シェフ特製セイヴォリー5品

5種類のセイヴォリー(※6)もクリスマスモチーフにした装いで登場し、目と舌を楽しませます。海老とマヨネーズを和えて重ねたサンドイッチをグリーンオニオンで巻き、まるでクリスマスのプレゼントボックスのように仕上げた「シュリンプ・ギフトボックス」、丸いミニサイズのサワードウをくり抜き、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、セロリをリッチクリームで仕上げた温かいクラ

ムチャウダーを詰めた「チャウダーミニポット」、カッターチーズ、エメンタルチーズ、クリームチーズの3種類をブレンドした自家製チーズにレーズンとドライクランベリーを忍ばせ、ブロッコリーパウダーを用いてクリスマスツリーを再現した「クリスマス・チーズ・ツリー」など、シェフが腕を振るう華やかな5品をゆっくりとお楽しみいただけます。

ドリンクは「レモングラス&ジンジャー」や「ライチレッド」などを含む全15種類のJING TEAの紅茶より、お好みをポットサービスにてご用意いたします。

『アドベントカレンダー・アフタヌーンティー』概要

会場： バー＆ラウンジZATTA（ヒルトン広島6F）

期間： 11月1日（金）～12月25日（水）

時間： 12:00～17:30（L.O. 15:30） / 各2時間制

料金： お一人様 ¥4,500 ※税金、サービス料を含みます

ご予約： ウェブサイト <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/zatta-afternoontea-christmas>



ヒルトン広島 エグゼクティブパストリーシェフ 鷲見 真奈美（すみ まなみ）

名古屋大学で心理学を学んだ後、大手外食産業を経て2005年にL'ecole Vantan Tokyoに入学。製菓を基礎から学び2006年にヒルトン東京に入社。ホテル内フレンチレストランで接客を学んだ後、2007年に念願のパストリーキッチンに配属されました。行列ができるスイーツビュッフェレストランとして全国的にもその名を知られる「マーブルラウンジ」を始めホテルの全スイーツを担うパストリーキッチンでスイーツに関する感性と技術を学んだ鷲見は、2018年にジュニアスーシェフに昇格。エグゼクティブパストリーシェフの右腕として活躍しました。その後、中国・四国地方では初となるヒルトンのフラッグシップブランド、ヒルトン広島の初代パストリーシェフに任命された鷲見は、現在ヒルトン広島内の4つのレストラン＆バーでご提供するデザートを担当するほか、ウエディング、バンケットなどヒルトン広島で提供される全てのデザートの企画と制作を統括しております。

ヒルトン広島について

ヒルトン広島は、中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランドとして2022年秋に開業しました。広島の本通りである平和大通りにほど近く、UNESCO世界遺産の原爆ドーム、平和記念公園などは徒歩圏内。厳島神社や広島城など様々な史跡へのアクセスにも優れ、ビジネス、観光に絶好のロケーションを誇ります。7階より22階までの客室フロアに展開される、スイートを含む全420室の広々とした客室は、広島の豊かな自然美と伝統工芸を取り入れたスタイリッシュな空間で、全室wifiを完備しています。館内には日本料理「泉水」とオールデイダイニング「モザイク」、さらにバー＆ラウンジとして「ZATTA」と「フロララウンジ」という4つのレストラン＆バーを擁しており、食材の宝庫である広島の美味をヒルトンらしいモダンなアレンジでお届けします。またホテル内には中国・四国地方で最大規模のコンベンションルームを含む20の宴会場・会議室が整備され、最先端のAV機器で、大規模国際会議などにも対応します。1,270㎡のボールルームは正餐で700名、立食で1,040名まで収容可能です。その他にも、ウエディング・チャペル、屋内プール、ジム、サウナなどを完備したフィットネスセンター、4部屋の個室を完備したスパ・トリートメント施設、駐車場を備えています。ヒルトン広島に関する詳細は<https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp>をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界126の国と地域に約7,800軒（120万室以上）のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで100年以上の歴史で30億人を超えるお客様をお迎えしました。米フォーチュン誌とGreat Place To Workによる「働きがいのあるグローバル企業 世界ランキング」で第1位に選出され、世界有数のESG投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも7年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択および「コンファームド・コネクティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。24グローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、7ブランド・29軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の会員数は1億9,500万人以上で、ヒルトンの公式チャンネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー（日本国内の一部のホテルではデジタル・キーは未導入）をご利用いただけます。

最新情報は stories.hilton.com、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。