

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京ベイ  
マーケティング・コミュニケーションズ  
渡部・鈴木・間々田

TEL: 047-355-7109(直通)

Email: [TYOTB\\_PR@hilton.com](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

妖精の遊び心を表現した“苺掘り”パンナコッタや、苺みるくショートなど約 20 種類のスイーツを存分に  
スイーツビュッフェ「Strawberry Fairy Garden」 12 月 27 日(土)から開催  
～苺風味のシーフードセビーチェや菜の花とシラスのパスタなど春の訪れを感じるセイボリーも～



【2025 年 11 月 20 日(木)】ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人スニット・ラージャン)は 2025 年 12 月 27 日(土)より 2026 年 4 月 12 日(日)までの期間、ロビーラウンジ「lounge O(ラウンジ・オー)」において、スイーツビュッフェ「Strawberry Fairy Garden(ストロベリーフェアリーガーデン)」を土日祝日限定で開催いたします。

水辺の近くに住む苺の妖精たちが開催するティーパーティーがテーマ。フレッシュ苺をふんだんに詰め込んだ苺のゼリーテリーヌや、北海道練乳を使った濃厚クリームと合わせた苺みるくショートケーキ、苺のクリームで仕上げたふわふわの苺シフォンなど、苺好きにはたまらないスイーツをご用意します。さらに、バルサミコビネガーやバジルが効いたストロベリーチーズケーキ、ほのかな苦みと爽やかな香りが広がる柚子と苺のゼリー、ジャスミンティーと苺を合わせた上品なマカロンなど、ハーブや茶葉などを組み合わせて苺の魅力を引き出したスイーツが勢揃い。その他にもメロン生クリームとカスタードを巻き上げたメロンロールや、切り株に見立てたチョコレートズコットケーキ、3 種類のフルーツでカラフルに仕上げたゼリーボールなど、約 20 種類のスイーツをお楽しみいただけます。

約 15 種類のセイボリー(軽食)では、お口直しにぴったりなさっぱりとした苺風味のシーフードセビーチェや、CHEDDAR チーズと味わう季節野菜、春の訪れを感じさせる菜の花とシラスのパスタなどをご堪能ください。

またストロベリースイーツビュッフェ開催期間中、前半(2025 年 12 月 27 日～)と後半(2026 年 2 月 28 日～)にわけて、何度でも楽しんでいただけるように限定スイーツをご用意いたしました。

#### ■前半と後半で異なるライブスイーツが登場。



目の前で仕上げるライブスイーツは、前半と後半で異なるメニューをご用意しています。バレンタインシーズンにあたる前半(2025 年 12 月 27 日～2026 年 2 月 23 日)には、「プラリネホットチョコレート 苺とバニラアイス添え(写真右)」が登場。チョコレートでコーティングした苺をホットチョコレートに浸して、溶かしながらかき混ぜられ、チョコレート好きにはたまらない一品です。後半(2026 年 2 月 28 日～4 月 12 日)には、フレッシュな苺とラズベリーソースを添えた「苺とクレームダンジュのハートクレープ(写真左)」をご用意。妖精の粉をイメージした、キラキラと輝く銀粉が美しいスイーツです。

## ■苺を見つけたらラッキー！鉢植えから発掘したようなワクワク体験を。



妖精が育てる鉢植えをモチーフにした、なめらかな食感の「フェアリーガーデン チョコレートパンナコッタ」をご用意しました。ザクザクとしたクッキーをスプーンで掘ると、妖精が隠したフレッシュ苺、苺のアーモンドチョコレート、苺の生チョコレートのいずれかがチョコレートパンナコッタとともに現れます。どれが出てくるかは運次第。妖精の遊び心を表現した、ワクワク感あふれるスイーツです。

## スイーツbuffet「Strawberry Fairy Garden(ストロベリーフェアリーガーデン)」概要

名称: スイーツbuffet「Strawberry Fairy Garden(ストロベリーフェアリーガーデン)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2025 年 12 月 27 日(土)～2026 年 4 月 12 日(日)

※前半:2025 年 12 月 27 日(土)～2026 年 2 月 23 日(月・祝)

後半:2026 年 2 月 28 日(土)～4 月 12 日(日)

※土日祝日限定

※2026 年 1 月 2 日(金)は特別営業

※2026 年 1 月 1 日(木)、1 月 10 日(土)は休業

時間: 12:00～/ 12:30～/ 14:30～/ 15:00～(4 部制・2 時間制)

料金: 大人 4,700 円 お子様(4～8 歳)1,800 円 お子様(9～12 歳)2,600 円

※約 20 種類のドリンクバー付。

※料金には税金・サービス料が含まれます。

ご予約: TEL 047-355-5000(代) レストラン部

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-strawberry>

※表記内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

## スイーツbuffet「Strawberry Fairy Garden(ストロベリーフェアリーガーデン)」メニュー例

### ■スイーツ(通期)



#### メロンのフェアリーハウスロール

メロンの生クリームとメロンカスタードを巻き上げたロールケーキ。淡い色合いで、妖精の家をモチーフにしたファンタジックな世界観を表現しました。



#### ハートの湖 チーズとホワイトチョコムース

妖精たちの家の外に広がる小さな湖をハート型で可愛らしく表現。ホワイトチョコレートをクリームチーズで包み込んだ、爽やかな味わいのムースです。



#### 妖精のベッド 苺のゼリーテリーヌ

妖精のベッドをモチーフにした、夢のようなゼリーテリーヌ。ぷるんとしたゼリーの中に苺の果実をたっぷりと詰めた、見た目にも可愛い一品です。



### 苺のレッドベルベットケーキ

苺のスポンジに、クリームチーズフロスティングと苺ジャムをサンドしたケーキ。妖精が振る舞うパーティーケーキをイメージして、愛らしいデザインにしました。



### 苺とピスタチオのパパロア

グラスにロドけなめらかなピスタチオのパパロアを流し、ストロベリークリームを絞りました。仕上げにフレッシュな苺とラズベリーソースを添えて、ほんのりと酸味をプラスしています。



### 切り株チョコズコットケーキ

切り株のように見えるよう仕上げたチョコレートケーキ。くるみやシリアルチョコレートで食感にアクセントを加えました。準備を手伝うてんとう虫のチョコレートがさりげないポイントです。



### フェアリーのお気に入り 苺とチーズのモンブラン

センターにチーズクリームを忍ばせ、苺のモンブランクリームとフレッシュ苺を重ねた一品。苺好きにはたまらない味わいです。



### 柚子と苺のさわやかゼリー

柚子のゼリーに苺のソースを合わせた一品。柚子の果皮を加えることで、ほのかな苦みと爽やかな香りが広がるゼリーは、苺のソースとの相性も抜群です。



### フレジェで苺のティーパーティー

カスタードクリームとバターを合わせたコク深いクリームで苺をサンドした華やかなフレジェ。パーティーにふさわしいテーブルクロスを思わせるデザインのチョコレートを添えました。



### ストロベリーフェアリー ジャスミンマカロン

粉末状にしたジャスミンティーの茶葉を練り込んだバタークリームを、白いマカロンでサンドし、妖精の羽に見立てた苺を飾って、幻想的なデザインに仕上げました。



### いちご練乳みるくショート

スポンジに北海道練乳の濃厚なミルククリームと苺を挟みました。ピンク色が可愛いベリークリームで仕上げた、ほんのりと甘い味わいのショートケーキです。



### 苺のバルサミコチーズケーキ

ストロベリーチーズケーキに、チーズ、バジル、バルサミコビネガーを取り入れた、エキゾチックな味わい。セイボリーのような風味が広がる華やかなスイーツです。

## ■スイーツ(前半限定:2025 年 12 月 27 日～2026 年 2 月 23 日)



### お花のピーチメレンゲポップス

お花の上を妖精が通り過ぎたあとの、きらめきをイメージしたメレンゲ。やさしいピーチ味とふんわりと甘さが広がる、フォトポップスとしても華を添える一品です。



### フェアリーボールゼリー

苺、レモン、ブルーハワイの3色が美しく重なる、神秘的なグラデーションゼリー。中央のレモンゼリーにはナタデココを忍ばせ、トップにはりんごのコンポートを添えた、見た目も味わいも爽やかな一品です。



### バニラとミックスベリーの花冠ムース

バニラムースにミックスベリー入りのジュレを挟んだ、華やかなスイーツ。苺とエディブルフラワーをあしらひ、花冠のような優美なデザインに仕上げました。

## ■スイーツ(後半限定:2026 年 2 月 28 日～4 月 12 日)



### フェアリードレス 苺のロリポップ

妖精のフリルドレスをイメージしたチョコレートロリポップ。苺のガナッシュとベリーソースを忍ばせ、甘酸っぱさと可憐さをひと粒に閉じ込めました。



### 妖精の泉 3色フルーツゼリー

妖精の泉の幻想的な雰囲気をイメージしたゼリーボール。苺、キウイ、黄桃の3種のフルーツで仕上げた、色鮮やかな一品です。



### 苺のガーデンシフォンケーキ

ふわふわの苺生地苺クリームをまろわせ、たっぷりのベリーをあしらいました。ガーデンをイメージして緑色を添え、上品なデザインに仕上げました。

## ■セイボリー



約15種類のセイボリーには、春の訪れを感じさせる魅力的なラインナップをご用意しています。お口直しにぴったりな、さっぱりとした苺風味の「ドライストロベリーとシーフードのセビーチェ」、チェダーチーズとともに味わう「季節野菜のラクレット風」、ほのかにガーリックが香る「菜の花とシラスのパスタ」など、季節感あふれるメニューをお楽しみいただけます。そのほかにも、あざりとカラフルなあられを添えた「海鮮中華スープ カラフルあられ添え」、お好みではちみつをかけて楽しむ「ゴルゴンゾーラのホットサンド はちみつ添え」、箱庭のような見た目が可愛い「スモークサーモンとカッテージチーズの箱庭風抹茶ちらし寿司」など、多彩なセイボリーをお好きなだけお召し上がりください。

## スイーツbuffet「Strawberry Fairy Garden(ストロベリーフェアリーガーデン)」限定 有料ドリンク



スペシャルドリンク「Strawberry Fairies(ストロベリーフェアリー)」  
グラスの底に敷き詰めたのは、クラッシュしたローズと苺のゼリー。そこに潰した苺の果実とシロップを重ね、アセロラジュースを注いだ、爽やかな酸味が広がるドリンクです。口に広がる苺の果肉の食感もお楽しみいただけるよう、潰した状態でご用意しました。トップには、純白のエディブルフラワーをあしらひ、妖精の魔法の粉をイメージした銀粉をふんわりと。さらに苺とドライレモンを飾り、見た目にも華やかな一杯に仕上げました。春の訪れを感じさせる、可憐で幻想的なドリンクをぜひご堪能ください。  
【料金】1,000 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

####

### ヒルトンスイーツについて

ヒルトンは、1984 年にヒルトン東京で、日本初のスイーツbuffetを開始しました。その後、全国で「ヒルトンスイーツ」と称したスイーツ体験を多くのお客様にお届けしてきました。2025 年に「ヒルトンスイーツ」のブランディングを刷新し、ホテルブランドの垣根を越えて、それぞれのホテルが個性を生かしたスイーツ体験の提供を開始しました。同時期にひとつのテーマに沿ったスイーツをbuffetやアフタヌーンティ、テイクアウトメニューで展開します。見て楽しく、食べて美味しい贅沢な時間を「めしあがれ」。

### ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン & バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

### 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き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコニックなイベント会場などを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。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。

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