

【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

担当：渡部・間々田・鈴木

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

**お祝いのシーズンを華やかに彩る「チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティー」
中国料理「王朝」で12月1日(月)よりスタート
～アートな点心、金魚に見立てた金目鯛の焼売が登場～**



【2025 年 10 月 17 日(金)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜)は、本格的な中国料理と繊細なデザートでお祝いのシーズンを華やかに彩る「チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティー」を、中国料理「王朝」にて 2025 年 12 月 1 日(月)より月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開催いたします。王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)のこだわりが詰まった本格中国料理と繊細なデザートを、お一人様ずつに最適なスモールポーションで茶器スタンドにてご用意いたします。

クリスマス、お正月、春節、バレンタインと、大切な人と過ごすイベントが続くこの季節。中国で幸運を呼ぶとされる「赤」をテーマに、伝統的な中華の要素とモダンな感性を融合させた心躍るメニュー13 種類をご用意しました。熟練の高級点心師である黄シェフが手掛ける点心は、金魚をモチーフにした美しい「金目鯛の焼売」。その他にも、赤いソース、奥深い唐辛子や香辛料など、五感を刺激する「赤」の食材を巧みに取り入れた品々がテーブルを華やかに彩ります。さらに、パストリーシェフの感性が光る特製パフェ「椿と山椒のルージュショコラパフェ」は、ベリーの甘酸っぱさとチョコレートの濃厚さに、中国料理に欠かせない山椒と花椒の爽やかな香りと刺激がアクセントを加えます。まるで真っ赤な椿の花が咲き誇るような華やかで忘れられない一品です。ぜひ情熱的な「赤」を纏った数々のお料理とともに特別なひとときをお過ごしください。また、12 月 22 日、24 日、25 日の 3 日間は、スペシャルメニューとシャンパンが付いたクリスマスチャイニーズアフタヌーンティーをご提供いたします。

■お飲み物は「ジンティー」の紅茶や中国茶をお好きなだけ

2004 年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶をお楽しみいただけます。緑茶「ジェードスウォード」や、ハーブティー「ラズベリー＆ローズ」など全 6 種類をご用意しております。時間内であれば何度でもお楽しみいただけますので、お好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

【チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティー概要】

会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」
期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月27日(金)
※祝日を除く月・木・金限定
提供時間： 11:30～/13:30～
※2部制・2時間制
料金： お一人様4,900円
※紅茶や中国茶をお好きなだけお召し上がりいただけます
※税金とサービス料が含まれています
ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※前日12時PMまでの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/dynasty-winter>

※12月22日(月)、24日(水)、25日(木)はクリスマス限定のアフタヌーンティーをご提供します。
※12月31日(水)と1月2日(金)はフェスティブ期間に伴いチャイニーズアフタヌーンティーの提供はございません。
※2026年1月5日(月)～10日(土)は、全館休業のため休業いたします。
※同一グループの方には、皆さま全員にアフタヌーンティーセットのオーダーをお願いしております。
※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。

【チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティーメニュー】



写真①



写真②

＜黄(こう)シェフの点心＞

「金目鯛とくわいの焼売」(写真① 右下)

中国国家認定の高級点心師、黄(こう)シェフが手掛ける金目鯛の焼売は、金目鯛本来の繊細で上品な旨味を最大限に引き出すため、味付けはあえてシンプルに塩にこだわりました。透き通るような白い皮に、繊細な赤いドット模様をあしらひ、まるで優雅に泳ぐ金魚のような姿に仕上げました。素材の味を活かしつつ視覚でも楽しめる、まさにアートのような一品です。

＜セイボリー＞

「赤貝とクラゲの紅南乳和え」(写真① 左プレート右上)

豆腐を紅麹や塩などで発酵させた濃厚な旨味とコク、甘みが特徴の調味料「紅南乳」で、食感の異なる赤貝とクラゲを和えました。お好みでレモンを絞って爽やかな風味と共に召し上がってください。

「広東叉焼の飴炊き」(写真① 左プレート下)

赤くつややかに仕上げたジューシーなチャーシューを、さらに飴でコーティングしました。チャーシューの柔らかな食感と、飴のパリッとした食感のコントラストをお楽しみいただけます。

「鴨のロースト 梅肉ソース」(写真① 左プレート左)

旨味が凝縮したジューシーな鴨のローストで、シャキシャキとした食感の黄ニラを優しく包みました。酸味がアクセントの梅肉ソースと合わせて、奥深い味わいをお楽しみください。

「蟹肉とピータンの卵白寄せ」(写真① 左プレート左上)

鶏卵の白身で旬のズワイガニとピータンを包みじつくりと蒸しあげました。繊細で美しい、なめらかな口当たりのさっぱりとした後味の一品です。

「大海老のチリマヨネーズ」(写真① 右プレート右)

ぷりっぷりの大海老を贅沢に素揚げし、その弾けるような食感を最大限に引き出しました。豆板醬を隠し味に加えた特製チリマヨネーズソースが、大海老の旨味をふっくらと包み込み、まろやかなコクを添えています。仕上げには、香り高い朝天唐辛子の粉末をふわりと散りばめ、風味豊かな辛味をプラス。まろやかさの中にピリツとしたアクセントが光る食欲をそそる一品です。

「鶏肉入り赤飯のおこわ」(写真① 右プレート下)

縁起が良いとされている赤飯のおこわを、中国料理風にアレンジしました。もちもちとしたおこわは、オイスターソースをベースにした中華風の味付けで、風味豊かに仕上げています。上には、米粉をまとわせてサクッと揚げた鶏肉を豪快にトッピングし、蓮の葉で包みました。甘辛い特製ソースが絡み、おこわの旨味を一層引き立てます。

「海鮮入り酸辣スープ」(写真① 右プレート左)

帆立やイカといった海の幸を使った、贅沢な酸辣スープです。中国料理の真髄である「酸味」と「辛味」が絶妙なバランスで掛け合い、一口飲めば、その奥深い味わいが体中にじんわりと染み渡ります。

<デザート>

「苺の大福」(写真② 右)

ラズベリーシロップを練り込んだもちもちの生地をひと口頬張ると、中から苺のシロップと濃厚なホワイトチョコレートを混ぜ込んだ特製生クリームがあふれ出します。

「苺とチョコレートのタルト」(写真② 手前プレート左奥)

タルト生地にブラックチョコレートと生クリームを合わせた特製クリームをたっぷりと絞りました。その上には、甘酸っぱい自家製苺ジャムが輝き、チョコレートの深いコクを一層引き立てます。

「桂花ゼリー」(写真② 手前プレート右奥)

桂花を贅沢に使った風味豊かなゼリーと、繊細な気泡を入れた透明なゼリーを二層に重ねました。口に含むと、キンモクセイの優雅な香りがふわりと広がり、見た目にも涼やかな、心安らぐ一品です。

「杏仁豆腐 ラズベリーソース添え」(写真② 左)

王朝特製のなめらか杏仁豆腐。お好みで鮮やかなラズベリーソースを加えてお召し上がりください。甘酸っぱいソースが、杏仁豆腐のまろやかな甘さを引き立て、一層華やかな味わいへと変化させます。

<パストリーシェフの季節のデザート>

「椿と山椒のルーージュショコラパフェ」(写真② 奥)

ベリーのムースを土台に、ザクロと桂花陳酒のゼリーをあしらいました。ザクロの赤と桂花陳酒の白で、縁起の良いとされる紅白を表現した華やかなパフェです。その上にのせたのは、山椒と花椒(ホアジャオ)のミックススパイスが香る、特製のチョコレートムース。甘さの中にピリツとした刺激が広がり、まさにチャイニーズアフタヌーンティーならではの個性を表現しています。さらに、花椒を混ぜ込んだメレンゲが、カリツとした食感と爽やかな辛味をプラス。トップには、可憐な椿の花をかたどったホワイトチョコレート細工を添え、見た目にも美しい逸品です。

■3 日間限定、クリスマスチャイニーズアフタヌーンティー



12 月 22 日(月)、24 日(水)、25 日(木)の 3 日間限定で、「チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティー」がスペシャルバージョンとして登場します。通常の 13 種類のメニューに加え、雲丹を宝石に見立てた「オレンジサファイア ローストビーフ ～フォアグラと雲丹を添えて～」をご提供します。フォアグラと甜麺醬ベースの特製ソースを風味豊かなローストビーフで丁寧に巻き込み、その上に濃厚な雲丹を贅沢に添えることで、まるで宝石のような輝きを放つ華やかな一皿に仕上げました。さらに、クリスマスを祝うにふさわしい乾杯のグラスシャンパン付き。特別な日を彩る、豪華なメニューを心ゆくまでお楽しみください。

【クリスマスチャイニーズアフタヌーンティー詳細】

期間： 2025 年 12 月 22 日(月)、24 日(水)、25 日(木)3 日間限定

※12 月 24 日(水)は特別営業いたします。

提供時間： 11:30～/13:30～

※2 部制・2 時間制。

内容： チャイニーズ・ルージュ・アフタヌーンティー(13 種類のメニュー)、
スペシャルメインメニュー「オレンジサファイア ローストビーフ ～フォアグラと雲丹を添えて～」
ロゼスパークリングワイン 1 杯

料金： お一人様 7,000 円

※紅茶や中国茶をお好きなだけお召し上がりいただけます。

※税金とサービス料が含まれています。

ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※前日 12 時 PM までの事前予約制。

※同一グループの方には、皆さま全員にアフタヌーンティーセットのオーダーをお願いしております。

※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。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995 年、18 歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3 年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000 年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長の梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019 年には料理長に昇格。2023 年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄 輝(こうき)

中国国家認定高級点心師。2007 年来日後 16 年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023 年 7 月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。

###

Like A Member 特典

中国料理「王朝」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤリティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」のダイニング特典「Like A Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オーナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバー(一部除く)でのボーナス・ポイント付与や、最大 25%の割引が含まれます。特典の詳細は[特設ページ](#)をご覧ください。この機会にぜひ「[ヒルトン・オーナーズ](#)」にご登録いただき、特典をご利用ください。ヒルトン・オーナーズへの入会は無料です。

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、アイコン的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、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。