

【報道関係者からのお問い合わせ先】
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・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

秋の味覚を贅沢に味わう『Autumn Afternoon Tea』 2025年9月10日(水)からスタート

～柿づくしのマカロンや梨のヴィシソワーズ、サクサク食感のカダイフとチョコレートモンブランのパフェが登場～



【2025年7月28日(月)】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 総支配人マーカス・コッシュ)は、2025年9月10日(水)より、秋の代表的な味覚を贅沢に堪能できる「オータムアフタヌーンティー」を開催いたします。無花果、葡萄、柿、秋茄子、きのこなどの旬の食材をふんだんに使用し、シェフが腕によりをかけたセイボリー6種、デザート7種、そしてスコーンをご用意しました。繊細かつ独創的なメニューの数々を通して、秋の訪れを目と舌でお楽しみいただけます。紅茶やコーヒーとともに心ゆくまでお過ごしください。

デザートには、「カダイフとチョコレートモンブランのパフェ」をはじめ、旬の巨峰をまるごと1粒飾った「巨峰ムース」など見た目も華やかなデザートの数々をご堪能いただけます。セイボリーは、「秋茄子のポロネーゼグラタン」や「有機パンネのフリット マッシュルームソース」、「白ぶどうとマスカルポーネチーズのカプレーゼ」など、素材の持ち味を最大限に引き出したシェフこだわりの品々をお楽しみください。

■種類変更やおかわり自由な紅茶とコーヒーは料理や気分に合わせて楽しんで

スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「Dilmah(ディルマ)」の世界の上質な茶園から厳選した珠玉の銘茶コレクション「t-シリーズ」から、「シングルエステート・ダーズリン」や「オリジナル・アールグレイ」などの定番の紅茶をはじめ、「ピュア・ペパーミント」や「ピュア・カモミール・フラワー」などのハーブティーまで、全10種類の茶葉をご用意。料理や気分に合わせてフレーバーを変えながら何度でもお召し上がりいただけます。その他、コーヒーの栽培から収穫、精製、焙煎、ブレンド、粉碎など、すべてのプロセスにおいてこだわり抜いた高品質で豊かな味わいの「ネスプレッソ」のコーヒーを使用したエスプレッソ、カフェラテやキャラメル・ラテ・マキアートなど、全9種類のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

■琥珀色に輝く、秋のフローズンモクテル



「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」では、洋梨のフルーティーな甘みとキャラメル濃厚なコクに、深く抽出したアッサムティーのほろ苦さを重ねた贅沢なフローズンモクテル「Melty Amber(メルティアンバー)」をご用意。紅茶のシロップは、後掛けのアフォガートスタイルでお召し上がり頂けます。(※オータムアフタヌーンティーとは別料金となります)。

料金: 950円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」概要

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2025年9月10日(水)～11月4日(火)

提供時間: 平日 11:00～17:00

土・日・祝日 11:00～17:00 (150分制)

料金: 5,200円

※紅茶・コーヒー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 ※事前予約制

URL: <https://tokyobayhiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-autumn>

※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。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」メニュー

<スイーツ>



カダイフとチョコレートモンブランのパフェ

秋の味覚である栗とチョコレートを贅沢に味わえるパフェ。マロンババロアにマロンガナッシュとモンブランクリームを絞り、さらに栗の渋皮煮も添えました。"天使の髪"と称されるカダイフを添え、まるで鳥の巣のような見た目に仕上げています。



オレンジチョコタルト

オレンジのコンフィ入りのガナッシュを敷き詰めた濃厚なチョコタルト。中に忍ばせたクッキーとミルクチョコのシリアルが食感のアクセントになっています。



柿のマカロン

柿のバタークリーム、ジャム、そしてフレッシュな柿をサンドした、柿づくしのマカロンです。本物の柿のようなあたたかみのある色合いと丸みを帯びたフォルムにこだわり、一つ一つ丁寧に仕上げました。



巨峰ムース

旬の巨峰をまるごと1粒飾った、口どけなめらかなムース。ジューシーな巨峰の味わいを存分にお楽しみください。



キャラメルとアップルのタタンケーキ

キャラメルとバターでソテーしたりんごをサクサクのパイ生地の上のにのせ、ひっくり返して焼き上げたタタン風ケーキです。キャラメルの香ばしいコクをお楽しみいただけます。



和紅茶のバスケットケーキ

静岡産の和紅茶と北海道産クリームチーズを使用した、とろけるような口どけのチーズケーキです。和紅茶の優しい甘みを感じられます。



無花果とミルクチョコレートのエクレア

ココア生地のエクレアに、イチジク入りのカスタード、セミドライイチジクをのせ、板チョコレートで覆いました。トップにはキャラメルクリームとイチジクを飾っています。



プレーンスコーン、シナモンパンプキンスコーン

クロテッドクリーム、和梨と洋梨のジャム、紫芋クリーム

スコーンは、定番のプレーンに加え、期間限定のシナモンパンプキンスコーンをご用意しました。コンディメントには、なめらかな口どけのクロテッドクリーム、千葉県産の梨と洋梨を合わせたジャム、そして紫芋の秋らしい濃厚なクリーム。お好みの組み合わせでスコーンとともに楽しみください。

<セイボリー>



秋茄子のボロネーゼグラタン

牛ひき肉を赤ワインとフォンドヴォーでじっくり煮込んだ本格的なボロネーゼに、旬の柔らかい秋茄子を合わせ、オーブンで焼き上げたグラタンです。



有機パンネのフリット マッシュルームソース

グルテンフリーの有機パンネは、一度茹でてからフリットにすることでサクッとした食感に仕上げています。秋の味覚である濃厚なマッシュルームソースとともに楽しみください。



梨のヴィシソワーズ

じゃがいもの冷製スープに秋の味覚である梨のピューレを合わせたさわやかな一品です。トップに添えた鮮やかなピンクペッパーが、彩りと香りのアクセントになっています。



海老のテリーヌ サルティンボッカ風

海老のすり身にクリームと卵白を合わせた軽やかなテリーヌです。ハモンセラノを巻いてサルティンボッカ風に仕上げ、アンチョビガーリックソースでお召し上がりいただきます。



白ぶどうとマスカルポーネチーズのカプレーゼ

白ぶどうとマスカルポーネチーズを組み合わせ、岩塩、バジル、オリーブオイルでカプレーゼ仕立てにしました。それぞれの素材が持つ繊細な風味と、それら素材同士が織りなすハーモニーをぜひお楽しみください。



かぼちゃのロースト 白醤油のキャラメリゼ

旬のかぼちゃをオープンでじっくりローストし、はちみつと白醤油のキャラメルをまとわせました。みたらしのような優しい和風の味わいです。

また、ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトもご用意しています。3 段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけるので、ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、贈答用としてもおすすめです。

「Autumn Afternoon Tea(オータムアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間： 2025 年 9 月 10 日(水)～11 月 4 日(火)

お渡し場所： ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

お渡し時間： 11:00～19:00

料金： 2 名様分 9,900 円

※1セット(2 名様分)ごとに販売いたします。

※税金が含まれています。

内容： デザート 7 種×2 セット/スコーン 2 種×2 セット
セイボリー6 種×2 セット/ティーバッグ 5 種×2 セット/
ホテルオリジナルテイクアウトボックス

ご予約： TEL： 047-355-5000(代) レストラン部

※お渡し日の前日 23:00 までの事前予約制

URL： <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※表示の内容および料金は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※季節や仕入れ状況により、料理やティーバッグの種類が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※テイクアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になる場合がございます。



「Japanese & Western Pear Jam(和梨と洋梨のジャム)」概要

販売場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階
テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間: 2025年9月10日(水)11月4日(火)

時間: 11:00~22:00

料金: 1,750円
※税金が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※ご予約はお受取日の4日前までをお願いいたします。
※店頭販売分は数に限りがございます。



URL:

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

###

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、お子様連れのご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、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。