

【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: 間々田・鈴木
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

サマースイーツビュッフェ「Alohawaii(アロハワイ)」 6月13日(土)より開催

ハワイのアパパネ鳥を表現したグアバムースや見た目もパynaップルなショートケーキなど
約20種類のスイーツでハワイ気分



【2026年6月5日(金)】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、2026年6月13日(土)から8月30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、サマースイーツビュッフェ「Alohawaii(アロハワイ)」を土日祝日限定で開催いたします。

まるでハワイのローカルタウンを訪れたような、陽気で心地よい空間のスイーツビュッフェ。ビュッフェ台には、ハワイに生息する赤い鳥のアパパネを表現したグアバムース、見た目もパynaップルなショートケーキ、バナナとはちみつを合わせたバスクチーズなど、色鮮やかなトロピカルフルーツをふんだんに使った約20種類のスイーツが並びます。その他、南国の風を感じさせる「ハウピア」や「マラサダ」、「アサイーボウル」といったハワイアンスイーツが、シェフ独自のセンスでアレンジされて登場いたします。

さらに、セイボリーも約15種類と充実のラインナップ。ハワイの定番料理「ロミロミサーモン」をバゲットにのせて味わうオープンサンドや、パynaップルが決め手の甘辛いチキンなど、ランチとしてもお楽しみいただけます。

南国の陽気な雰囲気とともに、甘美なスイーツと満足感あふれるセイボリーを心ゆくまで堪能できる、まさにハワイに旅した気分を味わえる贅沢なひとときをお届けいたします。

ライブステーションで楽しむ、アサイーアイス添えたパンケーキ



ライブステーションでは、目の前で仕上げる「ハワイアンパンケーキ アサイーアイス添え」をご提供いたします。

厚焼きのパンケーキにミックスベリーコンポートと生クリーム、さらにアサイーアスを贅沢にトッピング。パンケーキは、プレーンタイプと、砂糖をまぶしてカリッとプレスしたワッフル風タイプの2種類からお選びください。

ランチにもおすすめ、ハワイ料理から着想を得たセイボリー約 15 種類



セイボリーでは、ハワイ料理から着想を得た約 15 種類の多彩なメニューをご用意しています。ハワイの定番料理「ロミロミサーモン」をバゲットにのせた華やかな「ロミロミサーモンのオープンサンドイッチ」、ハムとタマゴを組み合わせさせたユニークな「ハムとタマゴのちらし寿司」、パイナップルが決め手の甘辛い「ハワイアンチキン」など、ハワイの食文化を感じられる個性豊かなラインナップです。さらに、サラダ、スープ、パスタやピザといったメニューも揃え、バリエーション豊かにお楽しみいただけます。

サマースイーツビュッフェ「Alohawaii(アロハワイ)」概要

名称： サマースイーツビュッフェ「Alohawaii(アロハワイ)」

会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間： 2026年6月13日(土)～8月30日(日) ※土日祝日限定

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

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

※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-summer>

※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。

サマースイーツビュッフェ「Alohawaii(アロハワイ)」スイーツメニュー例



アロハワイ パナナとはちみつバスクチーズ

バナナとはちみつを合わせた濃厚なバスクチーズケーキに、はちみつをとろりと掛け、砂浜を思わせるサクサク食感のクッキーを添えた一品です。バナナのやさしい甘みとはちみつの奥深いコクが絶妙に溶け合い、口いっぱい広がる豊かな風味をお楽しみいただけます。



キャラメルと塩バニラのココナッツマカロン

ヤシの実をモチーフにしたキャラメルと塩バニラのマカロン。中にはコク深いキャラメルバタークリームを忍ばせ、軽やかな生クリームを合わせることで、後味はすっきりと仕上げました。外側にまとわせた香ばしいココナッツが、食感のアクセントとなり、南国らしい風味を一層引き立てます。



3種フルーツとハイビスカスティーゼリー

苺、ブルーベリー、オレンジを贅沢に閉じ込めたハイビスカスティーのゼリー。鮮やかな花びらを飾り付け、見た目にも華やかで、夏らしい爽やかさを演出しています。フルーツの甘酸っぱさとハイビスカスのすっきりとした風味が重なり合い、口に広がる清涼感が季節のひとときを彩ります。



海の守り神 ホヌのメロンムース

ハワイで海の守り神とされるウミガメ「ホヌ」をモチーフにした一品。甲羅はみずみずしいメロンムースで表現し、中には爽やかなメロンジュレを忍ばせました。メロンの豊かな甘みと軽やかな口当たりが調和し、清涼感を感じられるデザートに仕上げました。



ヒトデのオレンジメレンゲポップス

爽やかなオレンジの風味をまとわせたメレンゲを、愛らしいヒトデの形に絞り上げたメレンゲ。ひと口でほどける軽やかな味わいと、夏らしい柑橘の香りをお楽しみください。さらに、見た目にも可愛いフォルムは写真映え抜群で、テーブルを彩るアイテムとしてもおすすめです。



マラサダ風シナモンドーナツ

ハワイで愛される揚げドーナツ「マラサダ」を一口サイズにアレンジしました。中にはなめらかなカスタードをたっぷり詰め、外側には香り豊かなシナモンシュガーをまとわせています。ふんわりとした食感と甘さのバランスが絶妙で、素朴な美味しさをお楽しみいただける一品です。



太陽の恵み パイナップルショート

パイナップルをたっぷりサンドし、見た目もまるでパイナップルそのものを模したユニークなショートケーキです。鮮やかな黄色とグリーンのコントラストが目にも楽しく、テーブルに並ぶだけで南国リゾートの雰囲気演出します。甘酸っぱいパイナップルの風味とトロピカルなビジュアルが絶妙に調和し、夏気分を一層盛り上げる華やかなスイーツに仕上げました。



森を彩るアパパネのグアバムース

ハワイに生息する赤い鳥「アパパネ」をモチーフにした華やかな一品です。鮮やかなグアバムースでその姿を表現し、中にはドライパパイヤを加え、ひと口ごとに食感のアクセントを楽しめます。甘酸っぱいグアバの風味とパパイヤの自然な甘みがは、まるで森に舞うアパパネのように軽やかで豊かな味わいです。



ハウピア風 ココナッツと紫芋のムース

ハワイの伝統スイーツから着想を得たムースケーキです。ふんわりと軽やかなムースに、ココナッツファインと香ばしいヘーゼルナッツを組み合わせることで、食感の楽しさと豊かな香りを演出しました。ひと口ごとに広がるココナッツの甘い香りとナッツの深い風味が絶妙に調和します。



ハワイアンフラワー リリコイムース

酸味を効かせた爽やかなパッションフルーツのムースです。トップには花の形に絞ったシャンティクリームと、きらめくアラザンを飾り、見た目にも華やかな一品に仕上げました。



アサイージュレボウル

ハワイの定番「アサイーボウル」をグラスデザートに仕立てた一品。プレーンヨーグルトの上にアサイーのジュレを重ね、ブルーベリーやラズベリー、バナナチップスをトッピングしました。



ファイヤーナイフダンス マカダミアナッツチョコレート

ハワイの伝統的な演舞「ファイヤーナイフダンス」のバトンをロールケーキで表現した一品。チョコレートのロールを木に見立て、炎を思わせるチョコレートとナッツを飾り付けました。マカダミアナッツとチョコレートが織りなすハワイらしい風味を楽しめる、見た目にもユニークなスイーツです。



ココナッツピーチシフォン

ココナッツミルクのシフォンケーキを、ココナッツミルクの生クリームでやさしくコーティングし、模様で波打ち際を表現しました。さらに、香ばしく焼き上げたココナッツファインを散りばめて砂浜をイメージ。見た目にも楽しく、南国の雰囲気を感じられるシフォンケーキです。ふんわりとした食感とココナッツの豊かな風味が広がります。



果肉たっぷり トロピカルココナッツパンナコッタ

ココナッツの風味豊かなパンナコッタに、南国のフルーツのマンゴーと、パッションフルーツのクラッシュゼリーをあしらいました。夏らしい爽やかさとマンゴーの存在感が際立ち、鮮やかな彩りは写真映えも抜群です。



カラフルバナナカップケーキ

バナナピューレでしっとり焼き上げたカップケーキです。上には黄色のバタークリームとカラフルなチョコレートスプレー、バナナチップを飾りました。バナナの香りが口いっぱい広がる濃厚なケーキです。



爽やかサンセットゼリー

爽やかなオレンジとグレープフルーツのゼリーをグラデーションに重ね、ハワイの海から眺める夕日をグラスの中に表現。柑橘の清涼感と美しい色彩が調和し、夏のひとときを華やかに彩ります。

###

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、日本初のスイーツビュッフェを開始しました。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ビュッフェやアフタヌーンティー、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、カフェを含む7つのレストラン&バー、19の宴会場があり、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ン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。