報道関係者各位

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

『Strawberry Afternoon Tea』第 1 弾を 12 月 30 日（水）より開催
苺×抹茶、苺×オレンジなど多彩な組み合わせを楽しむ冬限定メニュー
毎月 5 日・15 日・25 日の「苺の日」には限定特典をご用意



【2026 年 11 月 11 日（水）】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　総支配人スニット・ラージャン）は 2026 年 12 月 30 日（水）より、バーラウンジ「silva　（シルバ）」にて、苺の甘酸っぱい味わいと鮮やかな彩りを楽しめる「Strawberry Afternoon Tea（ストロベリーアフタヌーンティー）」を開催いたします。

2026 年 12 月 30 日（水）からスタートする第 1 弾では、旬を迎えた苺そのものの美味しさと、相性の良い素材を掛け合わせた「マリアージュ」をテーマにメニューを展開いたします。スイーツには、王道の苺のショートケーキやタルトに加え、「苺×抹茶」の濃厚な香りが広がる重厚感ある一品や、「苺×オレンジ」の爽やかな酸味が心地よいムースなど、見た目にも華やかな全 7 種を揃えました。また、セイボリー（軽食）も、苺と生ハムを合わせたブリオッシュのオープンサンドから、旬の鱈（タラ）のアクアパッツァまで全 6 種をご用意。甘さと塩味の絶妙なバランスで、苺の新たな魅力を存分にご堪能いただけます。お飲み物は、スリランカ最古の紅茶ブランド「Dilmah（ディルマ）」のプレミアムティーや「ネスプレッソ」のコーヒーをフリーフローにてお楽しみいただけます。

なお、本アフタヌーンティーシリーズは、2026 年 12 月 30 日（水）から 2027 年 4 月 21 日（水）までの期間、全 3 期にわたってテーマを変えて展開いたします。苺そのものの魅力を楽しむ第 1 弾（2026 年 12 月 30 日（水）～2027 年 1 月 27 日（水））に続き、第 2 弾ではバレンタインシーズンに合わせた「ストロベリー×チョコレート」、第 3 弾では春の訪れを感じる「ストロベリー×桜」をご提供いたします。ご来店の時期によって異なる苺の表情をお楽しみいただけるため、シーズンごとに何度でも訪れたくなるラインナップとなっております。

さらに期間中、毎月 5 日・15 日・25 日の「苺の日」に本アフタヌーンティーをご利用いただいたお客様には、限定特典をご用意いたしました。「苺の日」にご来店されたお客様へは、フリーズドライ苺を濃厚なチョコレートでコーティングしたアミューズ（2 粒）をお楽しみいただけます。

「Strawberry Afternoon Tea（ストロベリー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　バーラウンジ「silva（シルバ）」
期間：　2026 年 12 月 30 日（水）～2027 年 1 月 27 日（水）
提供時間：　平日 11:00～17:00
　土・日・祝日　11:00～17:00 （150 分制）
料金：　5,700 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・詳細：WEB （https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-strawberry ）または
　TEL 047-355-5000（代） レストラン部
※2027 年 1 月 18 日（月）、19 日（火）は休業します。
※苺の日対象日： 1 月 5 日（火）、15 日（金）、25 日（月）
※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。

「Strawberry Afternoon Tea（ストロベリーアフタヌーンティー）」 メニュー

＜スイーツ＞



ガトーフレーズ
アフタヌーンティーに欠かせない、定番の苺のショートケーキ。ふんわり軽やかなスポンジとなめらかなクリームが、苺の魅力をまっすぐ引き立てます。



苺と抹茶のマリアージュ
苺の豊かな香りに、抹茶のほろ苦い余韻を重ねました。苺の甘酸っぱさと抹茶の奥深い味わいが調和する、和のエッセンスを感じる一品です。トップには繊細な飴細工を添え、華やかに仕上げました。



あまおう苺のマカロン
生地にあまおう苺を使用したマカロン。ストロベリーチョコレートでコーティングし、トップにはスライスした苺を添えました。苺の豊かな風味が広がる、見た目にも華やかな一品です。



苺のレアチーズタルト
サクサク食感のパールクラッカンを忍ばせたチョコレートガナッシュのタルトに、フランボワーズと苺の甘酸っぱさが広がるなめらかなクリームを重ねました。トップには苺のレアチーズケーキを閉じ込めた球体をあしらい、異なる食感と味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。



苺ガレット・ブルトンヌ
発酵バターを贅沢に使用し、フリーズドライ苺とゲランドの塩を練り込んだサクサク食感のガレット・ブルトンヌ。香ばしく焼き上げた生地に、なめらかなカスタードクリームと苺を丸ごと一粒添えた、素材の味わいを楽しめる一品です。



苺とオレンジシンフォニー
苺ムースの中心に、千葉県産温州みかんを使用した爽やかなオレンジジュレとオレンジのクリームを重ねました。苺の甘酸っぱさと柑橘のみずみずしい風味が美しく調和する、ハーモニーを感じる一品です。



ストロベリーパフェ
苺のジュレやカスタードクリーム、サクサクとしたチョコレートを重ねたパフェ。トップには苺とピスタチオのムースをあしらいました。フレッシュな苺とともに、多彩な食感と味わいの重なりをお楽しみいただける一品です。



プレーンスコーン、苺とホワイトチョコレートのスコーン
クロテッドクリーム、苺と練乳のマスカルポーネクリーム、完熟苺とカルダモンのジャム
定番のプレーンと、ホワイトチョコレートとドライ苺を練り込んだ苺のスコーンの 2 種をご用意しました。クロテッドクリーム、苺と練乳のマスカルポーネクリーム、完熟苺にカルダモンを効かせたジャムの 3 種を添えて、お好みの組み合わせでお楽しみください。

＜セイボリー＞



コテージパイ
牛ひき肉の旨みを凝縮したミートソースに、なめらかなマッシュポテトを重ねて焼き上げたイギリスの伝統料理。寒い季節にぴったりの、ほっと温まる一品です。



季節野菜のクリアスープ
にんじん、大根、れんこん、かぶ、玉ねぎ、キャベツなどの季節野菜を使用した、コンソメベースのクリアスープ。野菜本来のやさしい甘みと旨みを引き出し、素材の味わいをお楽しみいただける、身体にも嬉しい一品です。



鱈のアクアパッツァ
旬の鱈をあさりとともにアクアパッツァに仕立てました。あさりの旨みが溶け込んだスープが鱈の上品な味わいを引き立てる、素材の魅力を生かした一品です。自家製セミドライトマトを添え、ほどよい酸味をアクセントに加えました。



さつまいものポムドフィーヌ
フランスの伝統料理「ポムドフィーヌ」をアレンジした一品。シュー生地とさつまいもを合わせて球状に成形し、ふんわり軽やかな食感に仕上げました。さつまいものやさしい甘みが広がる、ほっとする味わいです。



苺と生ハム、マスカルポーネのブリオッシュ
平飼い卵を使用した自家製ブリオッシュに、マスカルポーネ、生ハム、苺を合わせました。仕上げに煮詰めたバルサミコ酢をかけ、苺の甘酸っぱさと生ハムの塩味、マスカルポーネのコクを引き立てたオープンサンドです。



イタヤ貝のムース ストロベリークーリ添え
イタヤ貝の旨みを閉じ込めたなめらかなムースに、苺の甘酸っぱさが広がるソースを合わせました。貝の繊細な風味と苺の爽やかな酸味が調和する、彩り豊かな一品です。

<u>■苺とローズが織りなす優美なモクテル「Strawberry Ruby Fizz」</u>
華やかないちごの果実味に、ローズの優雅な香りを添えた上品なモクテル。ノンアルコールジンの繊細なボタニカルのニュアンスに、ラズベリーの甘酸っぱさとレモンの爽やかなアクセントが調和します。ルビーのようにきらめく鮮やかな色合いと、軽やかな炭酸が広がる優美な味わいをお楽しみください。



料金：1,200 円/グラス
※料金には税金・サービス料が含まれています。
※ストロベリーアフタヌーンティーとは別料金となります。

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。

「Strawberry Afternoon Tea（ストロベリーアフタヌーンティー）」テイクアウト概要

販売期間：　2026 年 12 月 30 日（水）～2027 年 1 月 27 日（水）
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 10,900 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



※2027 年 1 月 18 日（月）、19 日（火）は休業します。
※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、お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ことがございます。

###

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、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、アイコニック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・オナーズのモバイルアプリ（日本語）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。