

【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

ヒルトン東京ベイ、13種のフルーツが彩る

フルーツアフタヌーンティーを4月22日(水)より開催

～マンゴーやメロン、枇杷やパッションフルーツなどを使用した新作スイーツ7種～



【2026年3月25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4月22日(水)より、13種類のフルーツを楽しめる彩り豊かな「Fruit Afternoon Tea (フルーツアフタヌーンティー)」の提供を開始いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、マンゴーやメロンなどの人気フルーツに加え、枇杷(びわ)やパッションフルーツなど13種類のフルーツを使用したメニューが揃います。マンゴーとココナツの2層のプリン上に完熟マンゴーを飾った贅沢なパフェや、メロンの網目を模したホワイトチョコとアールスメロンを飾ったメロンとバニラのムース、芳醇な枇杷(びわ)を飾ったレアチーズケーキなど、こだわりが詰まった7種がラインナップ。セイボリーでは、旬のズッキーニをかつお節ベースの和だしジュレで味わうカルパッチョ、磯の香りとタケノコの食感が楽しいアランチーニなど、初夏の息吹を感じる6皿をご用意いたしました。

瑞々しいフルーツに加え、ローズマリー、タイム、セージ、ミントを使用しているので、初夏の爽やかさを随所に感じ、この季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

お飲み物は、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)」の銘茶コレクション「t-シリーズ」から、定番の紅茶をはじめハーブティーまで全10種の茶葉をご用意。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全9種のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

「Fruit Afternoon Tea（フルーツ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)」

料金： 5,200 円

※紅茶・コーヒーを回数制限なしでお召し上がりいただけます。

※料金には税金・サービス料が含まれます。

期間： 2026年4月22日(水)～6月23日(火)

提供時間： 11:00～ / 12:00～ / 14:00～ / 15:00～ / 17:00～（5部制・150分制）

ご予約： TEL 047-355-5000(代) レストラン部

URL： <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-fruit>

※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。

「Fruit Afternoon Tea（フルーツアフタヌーンティー）」メニュー

<スイーツ>



マンゴーココナッツパフェ

マンゴーとココナッツの2層のプリンの上に、マンゴー、タイム、ホワイトチョコレートを飾ったパフェ。トロピカルな甘みとなめらかな口どけが初夏の気分を盛り上げます。



メロンとバニラのムース

サクサクとしたクッキー生地に、芳醇なメロンとバニラのムースを重ねました。メロンの網目模様を再現したホワイトチョコレートの装飾が目を引き一品。アールスメロンの瑞々しい甘みとバニラのまろやかな風味が溶け合います。



枇杷のレアチーズケーキ

枇杷(びわ)を贅沢にあしらったレアチーズケーキ。枇杷の上品な甘みとレアチーズのさわやかな酸味が絶妙に調和します。



オレンジとグレープフルーツのアーモンドタルト

香ばしく焼き上げたアーモンドクリームของタルトにカスタードクリームを絞り、オレンジとルビーグレープフルーツを飾った華やかな一品。柑橘の爽やかな酸味とアーモンドの香ばしさが調和します。



レモンクリームホワイトチョコ&パイナップルのローズマリーコンポート

スプーン型のクッキーに、ローズマリーの香りを纏わせたパイナップルのコンポートと、レモンクリームを閉じ込めた球体のチョコレートをのせました。ローズマリーの香りと柑橘の爽やかさが重なります。



アプリコットブラウニー

アーモンド、クルミ、アプリコットをたっぷり加えて焼き上げたスティックブラウニー。ミルクとダーク、2種のチョコレートを纏わせ、バーナーで炙ったアプリコットとローストクルミをトッピングした、香ばしさと果実の甘みが際立つ一品です。



フルーツカスタードのクッキーシュー

バスケットのかごをイメージしたクッキーシューの中にカスタードクリームを絞り、苺、キウイ、ブルーベリー、エディブルフラワーを彩り豊かにのせました。シェフの遊び心あふれる、目にも鮮やかな一品です。



プレーンスコーン、レモンズコーン

クロテッドクリーム、甘夏トマトジャム、リリコイバタークリーム

定番のプレーンスコーンに加え、レモンのコンフィを練り込んで焼き上げ、レモンシュガーをまとわせた爽やかなスコーンをご用意しました。なめらかなクロテッドクリーム、甘夏みかんをトマトと一緒に炊き上げたジャム、パッションフルーツの爽やかな香りが際立つリリコイバタークリームを添えてご提供します。

<セイボリー>



ハーブ香るローストポーク 白インゲン豆ソース

ローズマリー、セージ、ガーリックでマリネし、香り良く焼き上げたポークに、白インゲン豆を滑らかに仕上げたソースを合わせた一品。ハーブの芳醇な香りと豆のまろやかなコクが食欲をそそります。



ズッキーニのカルパッチョ 和だしジュレ添え

旬のみずみずしいズッキーニに、かつお節ベースのジュレを添えた初夏らしい一品。和と洋の素材を融合させた繊細な味わいが、清涼感を運びます。



生のりとタケノコのアランチーニ

春の香りを感じるタケノコと、生のりの旨味をリゾットに閉じ込め、サクッと揚げたイタリア風揚げリゾット。磯の香りとタケノコのシャキシャキとした食感が楽しめます。



小エビとアボカドのサラダ

小エビのぷりっとした食感と、アボカドのまろやかなコクを組み合わせ合わせた爽やかなサラダ。初夏の軽やかな味わいをお楽しみいただけます。



キウイとルッコラのスムージー 蜂蜜ヨーグルトとともに

酸味が効いたキウイフルーツにルッコラのほのかな苦みを合わせたグリーンスムージーと、蜂蜜ヨーグルトを2層仕立てにしました。爽やかさと甘みが溶け合う一杯です。



揚げカルツオーネ

ピザ生地にモッツアレラチーズを包み、カリッと揚げたカルツオーネ。自家製のトマトソースと共に召し上がってください。

■スペシャルドリンク「Early Summer Essence」



果実のやさしい甘みに柑橘の清涼感を重ね、フレッシュハーブとシトラスピールの香りを添えた初夏限定のモクテル。グラスに近づくと初夏の風を思わせる爽やかな香りが広がり、すっきりとした後味をお楽しみいただけます。

料金: 950 円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれます。

※フルーツ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けるほか、贈答用としてもご利用いただけます。

「Fruit Afternoon Tea (フルーツアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間： 2026 年 4 月 22 日(水)～6 月 23 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。

※消費税が含まれています。

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、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場合がございます。



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、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](#)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。