

【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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

**ヒルトン東京ベイ、春の訪れを告げる苺と桜の華やかな共演  
『Strawberry x Sakura Afternoon Tea』を3月18日(水)より開催  
～桜香る杏仁豆腐パフェと桜餡クリームスコーンが登場～**



【2026年2月18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・ラージヤン)は、2026年3月18日(水)から、甘酸っぱい旬の苺と春爛漫の桜が織りなす「Strawberry x Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」を開催いたします。

スイーツには、桜とストロベリーのゼリーを重ねた杏仁豆腐の上に桜風味のカスタードクリームを詰めたショートクリームをのせた春らしいパフェや、桜の花びら型のホワイトチョコレートをあしらったレアチーズタルトなど、7種類のデザートが揃います。セイボリーは、香ばしい桜えびと旬の新じゃがいもを使ったスペイン風トルティージャや、桜の香りが広がる新玉ねぎと豆乳のスープなど、春の食材をふんだんに使った6種類をご用意。スコーンと紅茶やコーヒーとともに、優雅なティータイムを提供します。

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全9種類のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

「Strawberry Afternoon Tea」は、2025年12月30日(火)から2026年4月21日(火)までの期間、三期に分けて開催しております。第一弾では苺づくしのメニュー、第二弾ではバレンタインシーズンにふさわしい「ストロベリー×チョコレート」をテーマに展開し、この第三弾では春の訪れを感じる「ストロベリー×桜」をテーマに、旬の苺と桜の魅力をお届けいたします。

## 「Strawberry x Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜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3月18日(水)~4月21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・コーヒーを回数制限なしで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://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-strawberry3>

※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 x Sakura Afternoon Tea(ストロベリー×桜アフタヌーンティー)」メニュー

### <スイーツ>



#### 桜ストロベリー杏仁豆腐とシュークリームのパフェ

グラスに杏仁豆腐を流し、その上に桜とストロベリーのゼリーを重ね、苺の角切りを華やかに飾りました。トップにはクッキーを敷き、桜のシロップで香りづけした桜風味のカスタードクリームを詰めたシュークリームをのせています。杏仁豆腐のなめらかな口どけ、ゼリーのみずみずしい喉ごし、そして桜の香り豊かなシュークリームが織りなす、春らしい優美なパフェです。



#### 桜とストロベリーのレアチーズタルト

タルト生地の上になめらかなレアチーズを絞り、角切りにした苺をのせました。苺の上には桜とミルクのムースを重ね、桜の花びらの形をしたホワイトチョコレートをあしらいました。レアチーズのさわやかな酸味、苺の甘酸っぱさ、そして桜の上品な香りが調和した、春の訪れを感じる華やかなタルトです。



#### ストロベリーリーフパイ

キャラメリゼしたリーフ型のパイに苺とストロベリーチョコレートをあしらい、苺の甘酸っぱさをプラスしました。サクサクとした軽やかな食感と香ばしいキャラメルの香りが心地よく広がります。



#### ストロベリーブッセ

バニラビーンズを加えた香り豊かなカスタードクリームと苺のスライスをしっとりとした生地でサンドしたフランス発祥のスイーツ。やさしい甘さとしなやかな食感が口いっぱいに広がります。



### 苺とダージリンのロールケーキ

ダージリンとホワイトチョコレートのクリームを苺のスポンジ生地でふんわりと巻き上げたロールケーキ。苺の酸味、ホワイトチョコレートのまろやかな甘さ、そして芳醇な紅茶の香りがひと口ごとに広がります。



### ストロベリーマカロン

苺クリームをサンドしたマカロンにスポット入りの練乳を添えました。お好みで練乳を加えることで、苺の酸味とまろやかな甘さが溶け合い、まるで苺ミルクのような味わいが楽しめます。



### ストロベリーとマスカルポーネクリームケーキ

アーモンドのビスキュイ生地に苺のシロップを染み込ませ、マスカルポーネクリームで層にしたケーキ。苺のティラミスを思わせる軽やかな酸味とクリームのコクが調和します。



### プレーンスコーン、抹茶とよもぎのスコーン

#### クロテッドクリーム、苺とバルサミコ酢ジャム、桜餡とホワイトチョコレートクリーム

定番のプレーンスコーンに加え、抹茶パウダーとよもぎパウダーを生地に練り込み、かのこ豆を入れて焼き上げた春らしい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、苺とバルサミコ酢を合わせた芳醇なジャム、そして桜餡にホワイトチョコレートとバターを練り込んだ和洋折衷のクリームを添えてご提供します。



### 桜エビと新じゃがいものトルティージャ

スペインの定番トルティージャを旬の桜えびと新じゃがいもでアレンジしました。トッピングには香ばしく焼き上げた桜えびをのせ、春の訪れを感じる一品に。新じゃがいものホクホクとした食感と桜えびの香ばしさが調和します。



### 新玉ねぎと豆乳のスープ 桜の香り

やさしい甘みの新玉ねぎと、まろやかな豆乳を合わせたスープです。桜のパウダーで春らしさをプラスし、ほのかに香る桜の風味が新玉ねぎの甘みを引き立てます。心まで温まる、春の優しい味わいです。



### ビーツとリコッタチーズのサラダ

バルサミコ酢を煮詰めて深みのあるコクを引き出したソースでマリネしたビーツに、フレッシュなリコッタチーズを合わせた彩り豊かなサラダです。自家製のレモンピールを添えることで、バルサミコの酸味とリコッタチーズのコク、そしてレモンの爽やかな香りとすっぱさが調和します。



### ハーブ香るカニクリームコロッケ

より蟹の風味を味わっていただくために、ベシャメルソースよりも蟹の身の比率を多くし、贅沢に蟹の身を使用しました。蟹と相性の良いタラゴンの風味広がるマヨネーズがより一層深みを出します。



### スモークダック ストロベリーソース

苺ピューレに赤ワインビネガーとオリーブオイルを合わせた芳醇な自家製のソースで味わうスモークダック。セイボリーにも苺の魅力を感じていただけるよう、味わいと香りのバランスにこだわりました。



### ストロベリーとクリームチーズのラップロール

苺のフルーツサンドをイメージし、セイボリーとしても楽しめるように仕立てたラップロール。苺の甘酸っぱさとクリームチーズのコクがやさしく溶け合う華やかな味わいです。

## ■スペシャルドリンク 「SAKURASHIZUKU 桜雪」

華やかなジャスミンティーをベースに、桜の花を思わせる優しい甘みとレモンの爽やかな風味を加えた、淡い桜色のモクテルです。ひと口ごとに花の香りが優しくほどける、春風に舞う花びらのような軽やかな味わいに仕上げました。

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。

※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ィー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。

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

販売期間： 2026年3月18日(水)～4月21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cone2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ことがあります。

## 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いました。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](#)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](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#)をご覧ください。