

【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

ヒルトン東京ベイ、アサイーパフェやハワイアンフードでリゾート気分を満喫する 「Hawaiian Afternoon Tea」を期間限定開催

～バーラウンジ「silva(シルバ)」で楽しむ大人のハワイ旅行！シェフ特製の進化系ローカルフードなどが登場～



【2026年6月8日(月)】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24日(水)よりロビー階バーラウンジ「silva(シルバ)」において、「Hawaiian Afternoon Tea (ハワイアンアフタヌーンティー)」を開催いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、色鮮やかな南国フルーツを使用したアサイーのパフェをはじめ、ハワイ定番の揚げドーナツをアレンジしたマラサダ風マカロンなど、シェフの遊び心が光る7種のスイーツが登場します。またセイボリー(軽食)には、ガーリックシュリンプなど現地のローカルフードから着想を得た本格的な味わいの6種をご用意。計13種のバラエティ豊かなラインナップ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。

■スペシャルドリンク「Sunset Veil(サンセット・ヴェール)」



ワイキキの夕日が海へ溶け込む景色をイメージしたモクテル。ピーチやパッションフルーツ、パイナップルの濃厚な甘みに、オレンジの爽やかさを重ねました。グラスに煌めくらめと美しいサンセットカラーもお楽しみください。料金:950円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれます。※ハワイアンアフタヌーンティーとは別料金となります。

「Hawaiian Afternoon Tea (ハワイアン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： 1名分 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6月24日(水)～8月31日(月)

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/jp/afternoontea-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。

ハワイアンアフタヌーンティー メニュー

<スイーツ>



ココナッツプリン&アサイーのパフェ

優しい甘さのココナッツプリンにフルーツグラノーラと濃厚なアサイークリームを重ねた華やかなトロピカルパフェです。苺やマンゴー、バナナチップなどの賑やかなトッピングとともに、ハワイのローカル気分を贅沢に味わえる一品です。



グアバとレモンクリームのみース

芳醇な香りのグアバピューレを贅沢に使用したなめらかなムースの中に、甘酸っぱいレモンクリームを忍ばせました。トップには、みずみずしいグレープフルーツルビーやキウイ、軽やかな生クリームをデコレーション。グアバの濃厚なトロピカル感とシトラスの爽やかな風味が絶妙に調和する、夏にぴったりの一品です



マカダミアンガトーショコラ

粗く砕いたマカダミアナッツを贅沢に混ぜ込み、じっくりと焼き上げた濃厚なガトーショコラです。口いっぱいに広がるチョコレートの深いコクと、しっとりとした上品な口溶けが魅力。噛むたびに弾けるマカダミアナッツの香ばしさと奥深い風味が絶妙に調和した、ハワイの豊かな恵みを感じられるリッチな味わいです。



ハワイアンアーモンドバター餅

ハワイで親しまれている「バター餅」を、シェフこだわりのアレンジで仕上げました。もち粉とココナッツミルクを贅沢に練り込んで焼き上げた生地は、独特のやさしい甘みと驚くほど「もちもち」とした食感が魅力。トップにまとわせたローストアーモンドスライスのパリッとした香ばしさが絶妙なアクセントとなり、一度食べたら後を引く美味しさです。



レッドチェリータルト

ほろ苦いココアタルトの中に、なめらかで濃厚なチョコレートガナッシュと、サクサクとしたシリアルチョコを忍ばせました。トップには、みずみずしく輝くレッドチェリーを美しくトッピング。カカオの深いコクとシリアルの軽快な食感、そしてチェリーのみずみずしい甘酸っぱさが口の中で絶妙に調和するタルトです。



パイナップルベイクドチーズケーキ

目を引く愛らしいお花の形のタルト生地に、濃厚なベイクドチーズケーキを流し込んでしっとり焼き上げました。トップには、ジューシーに仕上げたパイナップルのコンポートをトッピング。クリームチーズのまろやかなコクと、パイナップルのエキゾチックな甘酸っぱさが口の中で優しく溶け合う、見た目も味わいも夏らしさ満点の一品です。



マラサダドーナツマカロン

美しいハワイの海ハワイアンブルーをイメージしたマカロンで、シナモンシュガーを纏わせたミニドーナツを丸ごとサンドした、遊び心溢れるサプライズスイーツです。ハワイで親しまれているマラサダにシェフの遊び心を加え、マカロンとドーナツの新しい一体感を楽しめるデザートへと仕立てました。もちっとしたドーナツとサクッとしたマカロンの楽しい食感の対比、そしてどこか懐かしい優しい甘みが口いっぱい広がります



プレーンスコーン、ココナッツミルクスコーン

クロテッドクリーム、メープルレッドピタヤジャム、バナナミルクバタークリーム

定番のプレーンスコーンに加え、ココナッツミルクとココナッツファインを贅沢に練り込んでサクッと焼き上げた限定スコーンが登場。濃厚でなめらかな定番のクロテッドクリームのほか、赤い果肉が鮮やかなドラゴンフルーツにメープルシロップの深い甘みを加えて丁寧に炊き上げたメープルレッドピタヤジャム、そしてバナナのフルーティーな風味とミルクが優しく溶け合うバナナミルクバタークリームの3種を添えて

ご提供いたします。

<セイボリー>



ハワイアンフライドチキン

ガーリックとコリアンダーの風味に、パイナップルジュースを隠し味に加えてじっくりとマリネした、芳醇な香りとジューシーな甘みが広がるフライドチキンです。お肉とも相性抜群のパイナップル入りの特製タルタルソースをトッピング。チキンの旨味とパイナップルのフルーティーな酸味が絶妙にマッチした、ハワイらしさ溢れるトロピカルな一皿をお楽しみください。



ガーリックシュリンプ

ぷりぷりとした食感のエビをオリーブオイルと粗挽きガーリックで香ばしくジューシーにソテーしました。仕上げにレモンの爽やかな酸味とバターの芳醇なコクをプラスすることで、奥深い味わいに。ハワイで愛される本場の風味を、シェフが丁寧に再現した、食欲をそそる一皿です。



枝豆のフムス

旬を迎える枝豆をなめらかなペーストに仕上げ、香ばしい練りごまとエキストラバージンオリーブオイル、そしてほんのりエキゾチックに香るクミンパウダーで上品な味わいに整えました。新緑を思わせる枝豆の鮮やかなグリーンと、口いっぱい広がる豊かな風味が目にも美しい、初夏にぴったりのヘルシーなフムスです。



ハムとパイナップルのグラタン

旨味たっぷりのランチョンミートを使用したクリーミーなグラタンに、じっくりとローストして甘みを引き出したパイナップルを合わせました。ホワイトソースのまろやかさ、ハムの塩気、そしてパイナップルのジューシーな甘酸っぱさが口の中で絶妙に調和する、ハワイアンテイスト満載の温かいセイボリーです。



ココナッツスムージー パッションフルーツとマンゴーのジュレとともに

パッションフルーツとマンゴーの酸味に、シルキーなココナッツスムージーを重ねたグラススタイルのセイボリー。ひんやりとしたスムージーの優しい甘みと、フルーティーなジュレの爽やかな酸味が口の中で溶け合います。



トラパネーゼソースの冷製カッペリーニ

トマトの瑞々しさとバジルの清涼感を、ローストアーモンドの奥深いコクで引き立てた冷製カッペリーニ。素材本来の鮮やかな色彩と繊細な喉ごしが心地よい、初夏を彩る洗練された一品をお楽しみください。

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。

「Hawaiian Afternoon Tea (ハワイアンアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間： 2026年6月24日(水)～8月31日(月)

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/
セイポリー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、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。