

【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

旬のズワイガニのロワイヤルやキャビアをのせたキッシュなど心躍るシーズンを彩る 『Winter Afternoon Tea』 2025年11月5日(水)からスタート ～クリスマスには期間限定のスコーンがジンジャーブレッドマン型になって登場～



【2025年9月11日(木)】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)は、2025年11月5日(水)より「Winter Afternoon Tea」を開催いたします。降り積もる雪景色や、心温まるホリデーシーズンをテーマに、冬の贅沢な味覚を散りばめたメニューをご用意しました。

セイボリーには、ズワイガニの身をふんだんに使用したなめらかな舌触りのロワイヤルを濃厚な海老のビスクソースと共にお召し上がりいただけます。まるで雪玉のように純白なカブのブランマンジェや、旬のタラの旨みを活かした軽やかなフリッターなど、冬ならではの味覚を存分にお楽しみいただけます。デザートは、雪が積もった森の木をイメージしたピスタチオのマカロンや、木頭柚子と温州みかんが爽やかに香るムース、思わずアイスクリームと見間違ふようなコーンティラミスなど、見た目にも華やかな7種類をご用意しました。心躍るフェスティブシーズンにふさわしい、セイボリー6種を含むデザート、そしてスコーンを紅茶やコーヒーとともに楽しみください。

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の全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。

■クリスマスだけの特別なスコーン

期間中ご提供しているジンジャーブレッドスコーンが、12月24日と25日の2日間限定でキュートなジンジャーブレッドマンの形になります。心温まるようなホリデーの気分を、愛らしいスコーンとともに楽しみください。



「Winter Afternoon Tea(ウインタ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 パーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2025年11月5日(水)～12月29日(月)

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: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部 ※事前予約制

URL: <https://tokyobayhiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-winter>

※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。

「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」メニュー

<スイーツ>



ほうじ茶と苺のパフェ

香ばしいほうじ茶のプリンに、ホワイトチョコレートでコーティングしたザクザク食感のクランチを合わせました。みずみずしい苺を丸ごと贅沢にのせた、見た目も華やかなパフェです。ほうじ茶、苺、ホワイトチョコが織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみください。



ティラミスコーン

まるでアイスクリームのような、見た目も楽しいティラミスです。サクサクのコーンの中には、ほろ苦いカフェガナッシュ。その上にのせた球体には、とろけるようなマスカルポーネクリームを閉じ込めました。一口食べれば、口の中でティラミスの味わいが広がります。



ピスタチオツリーマカロン

香ばしいピスタチオバタークリームをたっぷり挟み込んだマカロンを、丁寧に2段重ねにしてツリーのような形に。トップには粉砂糖をあしらひ、降り積もる雪を表現しました。ピスタチオの奥深い味わいと、繊細な食感をお楽しみください。



木頭柚子と温州みかんのムース

アーモンドクッキーの上に、木頭柚子の爽やかなムースを重ねました。中には温州みかんの白あんを忍ばせています。柚子をかたどった丸いフォルムに、カカオバターの黄色いスプレーをコーティング。刻んだ温州みかん入りの生クリームを絞り、見た目も味わいも柚子にこだわった一品です。



キャラメルマロンケーキ

栗のペーストとバターを贅沢に混ぜ込んで仕上げたしっとりとした生地の上に、ゴロっとした渋皮栗を飾り、栗本来の風味と食感をプラス。なめらかなキャラメルクリームのはろ苦さが、栗の優しい甘さを引き立てます。



プラリネチョコレートのクッキーシュー

ザクザクとした食感が楽しい、ココア風味のクッキーシュー。香ばしいココアクッキーをのせて焼き上げたシュー生地の中には、口どけのよいチョコレートカスタードがぎっしり。さらに、なめらかなチョコクリームと板チョコレート、カリッとした千葉県産のローストピーナッツを飾りました。様々な食感とチョコレートの奥深い味わいを一度にお楽しみいただける、贅沢なシュークリームです。



求肥とキウイのクレームダンジュロールケーキ

ふわふわの白いスポンジ生地で、軽やかなクレームダンジュのチーズケーキを巻き上げました。周りにはフレッシュなキウイを贅沢に並べ、もっちりとした求肥で優しく包み込んでいます。求肥から透けるキウイの鮮やかな緑色が、爽やかさを演出します。



プレーンスコーン、ジンジャーブレッドスコーン

クロテッドクリーム、はっさくと金柑のメープルジャム、フロマーージュチェリークリームスコーンは定番のプレーンに加え、期間限定のジンジャーブレッドスコーンをご用意いたしました。スコーンには、なめらかなクロテッドクリーム、はっさくと金柑にメープルを加えた爽やかな柑橘ジャム、刻んだチェリーを混ぜ込んだフロマーージュクリームをお好みで組み合わせてお楽しみください。

<セイボリー>



鱈のフリッター レモンとマルドン天然塩添え

旬の旨みが凝縮された新鮮な鱈を、軽やかな衣でカリカリに揚げました。素材本来の美味しさを引き立てるマルドンの天然塩とレモンでお楽しみください。



ローストした芽キャベツのサラダ アンチョビマヨネーズ

旬を迎えた芽キャベツを丁寧にローストすることで、ぎゅっと詰まった甘みと香ばしさを引き出しました。旨みが凝縮された芽キャベツと、アンチョビの塩気がアクセントになった特製マヨネーズが織りなす大人の味わいをお楽しみください。



マッシュルームキッシュ トリュフの香り

香ばしくソテーしたマッシュルームとオニオンを、サクサクの生地に閉じ込めた一口サイズのキッシュです。口に入れた瞬間に広がるトリュフの芳醇な香りが、キッシュの深い味わいを引き立てます。



カブのブランマンジェ ほうれん草ソース

カブの優しい甘みとまろやかな口溶けが楽しめるブランマンジェです。なめらかな舌触りの一口サイズのブランマンジェの下には、鮮やかな緑のほうれん草ソース。トップに添えた赤い花びらがアクセントとなり、緑・白・赤のコントラストが美しい一品です。



ズワイガニのロワイヤル

なめらかな口溶けのロワイヤルに、ズワイガニのほぐし身を贅沢に散りばめました。旨味を凝縮した自家製ビスクソースが合わさることで、より一層奥深い味わいをお楽しみいただけます。特別なひとときにふさわしい、華やかな一品です。



チキンチャトーラのオープンサンドイッチ

チキンとオニオン、ナス、ズッキーニのトマト煮込みを、スライスしたチャパタにのせたオープンサンドイッチです。それぞれの食材を感じていただけるよう大きめのカットにしています。

■ローズフレンチバニラ香るモクテル「Holy Glow（柁の輝き）」



ウィンターアフタヌーンティーでは、特別な人と過ごすシーンをイメージしたノンアルコールの乾杯ドリンクをご用意しました。一晩寝かせた自家製のローズフレンチバニラシロップとレモンジュースを合わせ、シャンパンに見立てたジンジャーエールを注ぎました。柁を思わせる深紅の一杯で、華やかなフェスティブシーズンをお楽しみください。

料金：950 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

※ウィンタ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。

「Winter Afternoon Tea(ウインターアフタヌーンティー)」 テイクアウト概要

販売期間： 2025 年 11 月 5 日(水)～12 月 29 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。

※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>

※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。



「Hassaku Orange & Kumquat Maple Jam(はっさくと金柑のメープルジャム)」 概要

販売場所： ヒルトン東京ベイ ロビー階

テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間： 2025 年 11 月 5 日(水)～12 月 29 日(月)

時間： 11:00～22:00

料金： 1,750 円

※税金が含まれています。

ご予約： TEL： 047-355-5000(代) レストラン部
※ご予約はお受取日の 4 日前までをお願いいたします。
※店頭販売分は数に限りがございます。

URL：

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。



###

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、アイコンックなイベント会場などを通じて、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。