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

コスメ・ファッション・アクセサリーが苺のスイーツに！

ストロベリースイーツビュッフェ「Strawberry Boutique」を 12 月 26 日（土）から開催

～ブティックのショーケースを彩る、かわいい・美味しい・甘酸っぱいフォトジェニックスイーツを堪能～



【2026 年 11 月 4 日（水）】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 26 日（土）から 2027 年 5 月 5 日（水・祝）までの期間、ロビー階「lounge O（ラウンジ・オー）」にて、ストロベリースイーツビュッフェ「Strawberry Boutique（ストロベリーブティック）」を土・日・祝日限定で開催いたします。

ブティックを訪れたときのような、ときめきをスイーツで表現する今回のビュッフェ。コスメ、ファッション、アクセサリーの 3 つのテーマに沿って、苺を使ったスイーツ約 20 種類が並びます。アイシャドウパレットのようなガナッシュタルトや、リップスティック型のチョコレートとゼリー、ドレスをモチーフにしたケーキ、バッグやジュエリーに見立てたムースなど、見た目と味の両方を楽しめるメニューをそろえました。スイーツの一部は開催期間の前半と後半で入れ替わるほか、ライブステーションでは苺のミルフィーユを目の前で仕上げます。スイーツに加えて苺とサーモンの紅茶マリネ、ローストチキン、アヒージョなど、約 15 種類のセイボリー（軽食）も提供。会場となるラウンジ・オーは、憧れのアイテムが並ぶブティックをイメージした華やかな装飾で彩られます。フォトスポットやディスプレイなど、思わず写真を撮りたくなる演出もお楽しみいただけます。

■ライブステーション　できたてのおいしさを楽しむ苺のミルフィーユ



キャラメリゼしたパイにカスタードクリームと苺を重ね、ベリーソースとストロベリーアイスを添えます。サクサクのパイとクランブル、アイスクリームのなめらかな口どけを味わえる、できたてのデザートです。

■スイーツとともに並ぶ、魅力的なセイボリーコレクション



スイーツとともに楽しめるセイボリーには、アールグレイ香るサーモンと苺のマリネやローストチキン、アヒージョなど約 15 種類をご用意。ビーツで鮮やかに色付けした冷製チーズリゾットに旬の菜の花とあさりを合わせるなど、味わいはもちろん見た目にもこだわったメニューがビュッフェを彩ります。

ストロベリースイーツビュッフェ「Strawberry Boutique（ストロベリーブティック）」概要

期間：2026 年 12 月 26 日（土）～2027 年 5 月 5 日（水・祝）※土・日・祝日限定
時間：12:00～ / 12:30～ / 14:30～ / 15:00～（2 時間・4 部制）
料金：大人 5,000 円　お子様（4～8 歳）1,900 円　お子様（9～12 歳）2,700 円
※ドリンクバー付。料金には税金・サービス料が含まれます。
ご予約・詳細：WEB （https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-strawberry ）または
TEL 047-355-5000（代）レストラン部
※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。

ストロベリースイーツビュッフェ「Strawberry Boutique（ストロベリーブティック）」スイーツメニュー例

コスメ エリアスイーツ



シャイニーアイパレットガナッシュタルト

アイシャドウパレットをそのままスイーツに仕立てたような、遊び心あふれるタルト。ピンクの苺、赤のラズベリー、白のミルク、淡い黄色のマンゴー＆パッションフルーツの 4 色のガナッシュを並べ、メイクパレットのような華やかな見た目に仕上げました。仕上げにまとわせたパウダーが、アイシャドウの繊細な質感を表現しています。



ラズベリーチークマカロン

チークコンパクトをイメージした愛らしいマカロン。なめらかなラズベリークリームをサンドし、甘酸っぱく華やかな味わいに仕上げました。頬を彩るチークのようなピンクカラーが目を引く一品です。



苺のうるうるリップデュオ

コスメショップに並ぶリップをモチーフにしたスイーツ。リップ型の容器に、まろやかなストロベリーミルクチョコレートとみずみずしい苺ゼリーをそれぞれ詰めた、2 種類のフレーバーをお楽しみいただけます。



ピーチーブラッシュ

カヌレ型のチークをイメージした桃ゼリー。みずみずしい桃の風味と、頬にふんわり色づくような淡いピンク色が魅力です。トップにはさくらんぼをあしらい、可愛らしい彩りを添えました。



きらめく女優ミラー　※前半限定：12 月 26 日（土）～2 月 28 日（日）

ほんのり苺が香るふんわり食感のギモーブをもなかの皮でサンドし、ストロベリーチョコレートでコーティングしました。表面にはハートなどの愛らしいデザインを施し、ハンドミラーに見立てました。思わず手に取って写真を撮りたくなる、キュートな一品です。



Kiss me！ストロベリーフルーツゼリー　※後半限定：3 月 6 日（土）～5 月 5 日（水・祝）

鮮やかな赤いリップをモチーフにした苺味のパート・ド・フリュイ。甘酸っぱい苺の風味と艶やかな見た目が印象的な一品です。唇に添えて写真撮影を楽しめるフォトジェニックなスイーツとしてもお楽しみいただけます。

ファッションエリアスイーツ



フリルドレスの苺のズコット

ブティックのショーウィンドウを華やかに彩るドレスをモチーフにした、ズコットケーキ。苺とホワイトチョコレートのムースを 2 層に重ね、優しい甘さと軽やかな口どけに仕上げました。クリームのフリルでドレスのシルエットを表現しました。



苺のリボンクチュールショート

ふんわりとしたスポンジに苺と生クリームを重ねたショートケーキ。トップには苺と、リボンをあしらったドレスのようなクリームデコレーションを施し、華やかに仕上げました。



ローズとベリーのエレガンスムース

フリルファッションから着想を得たムースケーキ。バラが香るミックスベリージュレを、なめらかなバニラムースで包み込みました。ベリーの甘酸っぱさとバニラのクリーミーな甘さが調和する上品な味わいをお楽しみいただけます。



Strawberry Boutique ティラミス

今回のテーマである「Strawberry Boutique」のロゴをあしらった、コンセプトを象徴するティラミス。苺シロップを染み込ませたスポンジに、なめらかなティラミスクリームを重ねました。苺の爽やかな香りとティラミスのコクが調和した味わいも魅力です。



ミスティーピンクベリーロール ※前半限定:12 月 26 日(土)～2 月 28 日(日)
淡いピンク色が愛らしいロールケーキ。サクサクとしたチョコレートと甘酸っぱいラズベリークリームを、苺風味のふんわり軽やかな生地で包み込みました。異なる食感とベリーの風味が重なり合う、やさしい味わいをお楽しみいただけます。



レディ・ベルベット※後半限定:3 月 6 日(土)～5 月 5 日(水・祝)
オートクチュールドレスを思わせるベルベットケーキ。苺ピューレを加えた生地に、なめらかなチーズクリームをあしらいました。トップには帽子に見立てたラズベリーを飾り、ファッションアイテムのような遊び心を添えています。

アクセサリーエリアスイーツ



苺のティアラタルト
ブティックに並ぶティアラをモチーフにした華やかなタルト。サクサクのタルト生地にレアチーズクリームと苺をふんだんに重ね、爽やかな味わいに仕上げました。トップを彩るチョコレートのティアラが、特別感を演出します。



きらめくオーロラジュエルゼリー
苺の果肉と、光を受けてきらめくオーロラゼリーを合わせました。ジュエリーを思わせる透明感と苺ソーダのような爽やかな味わいを楽しめます。



スウィートバッグコレクション
ブティックに並ぶバッグをイメージしたムースケーキ。なめらかなホワイトチョコレートムースの中に甘酸っぱい苺ジュレを閉じ込めました。パステルピンクとパステルブルーの愛らしいカラーリングが目を引く、思わず手に取りたくなる一品です。



ジュエルハートムース ※前半限定:12 月 26 日(土)～2 月 28 日(日)
なめらかなレアチーズムースに、甘酸っぱいラズベリーソースとフレッシュな苺の果肉を合わせ、ハート型のジュエリーを表現しました。なめらかな口どけと果肉の食感が楽しめます。



苺とはちみつレモンのゼリー ※前半限定:12 月 26 日(土)～2 月 28 日(日)
苺ゼリーとはちみつレモンゼリーを重ねた二層仕立てのデザート。果肉入りの苺ソースとフレッシュな苺の果肉を合わせ、苺の甘酸っぱさとレモンの軽やかな酸味が楽しめる、口直しにもぴったりな味わいです。



苺パンナコッタのミニパフェ ※後半限定:3 月 6 日(土)～5 月 5 日(水・祝)
なめらかなパンナコッタに、果肉たっぷりの苺ソースを重ねたミニパフェ。苺の甘酸っぱい風味とやさしい甘さが口いっぱいに広がります。トップには苺をまるごと 1 粒飾り、可愛らしく仕上げました。



ピスタチオクリームの苺シュー※後半限定:3 月 6 日(土)～5 月 5 日(水・祝)
ブティックに並ぶ苺のブローチをモチーフにした、ころんと愛らしいシュークリーム。中にはピスタチオペースト入りのカスタードクリームをたっぷり詰めました。苺チョコレートのコーティングと白いドットで仕上げた、アクセサリーのように愛らしい一品です。

###

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。