

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
渡部・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

メロンやマンゴー、レモンなどのジューシーなフルーツが彩る地中海の楽園
スイーツビュッフェ「Tropical Vacances～シチリアの太陽の恵み～」 4月18日(土)より開催
～地中海の伝統スイーツ「カタラーナ」と「グラニータ」をアレンジしたライブスイーツでバカンス気分を～



【2026年3月27日(金)】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18日(土)から6月7日(日)までの期間、ロビーラウンジ「lounge O(ラウンジ・オー)」において、スイーツビュッフェ「Tropical Vacances(トロピカル・バカンス)～シチリアの太陽の恵み～」を土日祝日限定で開催いたします。

シチリア島を中心に、心地よい風が吹く地中海をテーマにしたスイーツビュッフェです。ターコイズブルーの海に浮かぶ小舟や、島々のカラフルな街並みで彩られたビュッフェ台には、マンゴーやメロン、レモンやオレンジ、桃などのジューシーなフルーツを使ったスイーツが約15種類並びます。イタリアやスペインの伝統スイーツをシェフ独自のセンスでアレンジしたメニューも登場。カラフルなフルーツアイスカタラーナとグラニータはお客様の目の前で仕上げます。一足早いバカンス気分をお楽しみいただけるラインナップです。

また、セイボリーも約15種類をご用意。黒オリーブを加えたバジル風味の Pasta サラダや、ギリシャの伝統的なサジキソースを再現したソースで味わうオープンサンド、6時間じっくりと煮込んだ牛すじのスープなど、多彩なメニューを取り揃えています。お子様連れやご家族でのランチ利用にもおすすめです。

■2つのライブスイーツで彩るバカンスの味わい

今回のスイーツビュッフェの大きな特長のひとつが、通常1つのライブステーションが2つ楽しめる点です。目の前で仕上げられる臨場感あふれる演出が、ビュッフェの時間をより特別なものにします。

「トロピカルバカンス アイスカタラーナ」は、苺、パイン、キウイ、ブルーベリーをカラフルに飾ったアイスクーキ。見た目にも鮮やかなトロピカルな一皿です。「シチリアングラニータ」は、シチリアの心地よい海風をイメージした爽やかな2種をご用意。苺とキウイそれぞれの瑞々しい風味が夏の訪れを感じさせます。

さらに、今期限定でパストリーシェフが皆様のご来店に合わせて焼きたてをご用意する「焼きたてバイクドチーズタルト」が初登場。スタッフがお席まで直接お届けする、おひとり様につき1つのみ限定という特別感あふれるサービスで、焼きたてならではのとろりとした食感と芳醇なチーズの香りをお楽しみください。ビュッフェスタイルでありながら、まるでレストランのような上質なひとときを演出します。

スイーツビュッフェ「Tropical Vacances(トロピカル・バカンス)～シチリアの太陽の恵み～」概要

名称: スイーツビュッフェ「Tropical Vacances(トロピカル・バカンス)～シチリアの太陽の恵み～」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2026年4月18日(土)～6月7日(日) ※土日祝日限定 ※4月24日(金)は特別営業

時間: 12:00～ / 12:30～(2時間・2部制)

料金: 大人 4,700円 お子様(4～8歳) 1,800円 お子様(9～12歳) 2,600円

※約20種類のドリンクバー付。料金には税金・サービス料が含まれます。

ご予約: TEL 047-355-5000(代) レストラン部

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-early-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。

スイーツビュッフェ「Tropical Vacances(トロピカル・バカンス)～シチリアの太陽の恵み～」メニュー例

■スイーツ



シチリアタイルのオレンジクッキー サンド

シチリアの鮮やかなタイルアートをモチーフにしたクッキーで、オレンジとホワイトチョコのムースをサンドした一品。目にも美しい彩りと、柑橘の爽やかな風味が広がります。



フランス産天然塩のレモンマカロン

フランス・カマルグ産の天然塩「フルール・ド・セル」を使ったレモンバタークリームのマカロン。2色のマカロンでサンドし、甘みの中にほのかな塩気と酸味が絶妙に調和します。



シチリアンカンノーリ パイスタイル

シチリアの伝統的な揚げ菓子「カンノーリ」を、サクサクのパイでアレンジ。カスタードとクリームチーズを合わせたなめらかなクリームに、ドレンチェリーとピスタチオの2種のトッピングが彩りを添えます。



地中海の青空マンゴーゼリー
ブルーハワイゼリーとココナッツゼリーの上にマンゴーをたっぷりとのせた、地中海の青空と太陽をイメージしたグラスデザート。鮮やかな色彩と南国フルーツの甘みが、バカンス気分を盛り上げます。



ダーズリンとアプリコットのマリーナロリポップ
ダーズリンティーのガナッシュでアプリコットジャムを包み込んだロリポップ。泡がはじけるようなユニークなデザインが目を引く、遊び心あふれる一品です。



レモンとハーブのシフォンケーキ
レモンをたっぷりを使用したシフォンケーキに、ほんのりローズマリーを香らせました。グラスアローをかけた表面が輝き、甘酸っぱくさっぱりとした後味が心地よい一品です。



ジャリジャリチョコのモディカ風ロール
シチリアで作られている伝統的なモディカ・チョコレートの食感を再現したロールケーキ。独特のざらりとした食感が新鮮で、チョコレートの深い風味とともに楽しめます。



まるでジェラートなピスタチオティラミス
コーヒーゼリーの上にピスタチオティラミスを絞り、ジェラート風の見た目に仕上げました。散歩道で気軽に楽しむような、開放的なバカンス気分を演出する一品です。



伝統レースのキウイタルト
キウイをふんだんに使ったタルト。中にはキウイがゴロゴロと入ったカスタードがたっぷり。レモンの皮とブラーノ島の伝統レースを模したチョコレートの飾りが爽やかさと華やかさを添えます。



メロン・エレガンツァ・ショート
みずみずしいメロンをサンドした王道のショートケーキ。甘さ控えめのクリームとメロンのさっぱりとした風味が絶妙に調和した、幅広い世代に愛される一品です。



ピーチ・ソーレ・ゼリー
桃の果肉とあかつきジャムを使ったゼリーと、かわいらしいピンクの桃こんにやくゼリーを重ねた二層仕立て。太陽の恵みをたっぷり受けて育つ桃をテーマにした、夏らしい爽やかなスイーツです。

■ライブステーション



トロピカルバカンス アイスカタラーナ
アイスクーキのカタラーナに、苺、パイン、キウイ、ブルーベリーをカラフルに飾りました。カラフルな色彩が目を楽しませる、ライブステーションならではの華やかな一皿です。



シチリアングラニータ
シチリアの心地よい海風をイメージした爽やかな苺とキウイの2種のグラニータ。苺の甘酸っぱさとキウイの清涼感が、初夏の暑さを忘れさせてくれます。

■おひとり様1つ限定スイーツ



焼きたてバイクドチーズタルト

スタッフがお席まで直接お届けする、おひとり様1つ限定の特別スイーツ。焼きたてのバイクドチーズタルトを、できたての温かさと芳醇な香りとともにお楽しみいただけます。

■セイボリー



セイボリーは、地中海料理の豊かな食文化を感じるメニューなど約15種類が揃います。ヨーグルトベースにキュウリやクミンを加えたサジキソースを再現したソースが絶妙な「ツナとロースト野菜のオープンサンド サジキソース」、オレンジ・レモン・ライムなど柑橘をふんだんに使った「シトラスちらし寿司」、あさりとモッツァレラ、黒オリーブをオリーブオイルで和えた「アサリとモッツァレラのバジル風味パスタサラダ」など、和と洋が融合した個性豊かなラインナップです。

トマトベースで仕上げた「シチリア風ミートボール“ポルペッティ” 夏野菜添え」や「ソーセージとオリーブのパエリア」など、食べ応えのあるメニューも揃い、お子様連れのご家族やランチ利用のお客様にも満足いただける

内容です。カレーライスやポテトなど、幅広い世代に親しみやすいメニューも充実しています。

スイーツビュッフェ「Tropical Vacances(トロピカル・バカンス)～シチリアの太陽の恵み～」限定 有料ドリンク



スペシャルドリンク「Limone Azzurro(リモーネ・アズーロ)」

シチリア名物グラニータをモチーフにしたドリンクです。グラス中央にはレモン果汁とジャムを使ったシャーベットをのせ、すっきりとした味わいに。その周りをブルーのシロップと爽やかなレモン風味の炭酸で満たし、グラス全体でシチリアの海を表現しました。シチリアの海をイメージした爽やかな一杯をお楽しみください。

【料金】800 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

ヒルトンスイーツについて

ヒルトンは、1984 年にヒルトン東京で、日本初のスイーツビュッフェを開始しました。その後、全国で「ヒルトンスイーツ」と称したスイーツ体験を多くのお客様にお届けしてきました。2025 年に「ヒルトンスイーツ」のブランディングを刷新し、ホテルブランドの垣根を越えて、それぞれのホテルが個性を生かしたスイーツ体験の提供を開始しました。同時期にひとつのテーマに沿ったスイーツをビュッフェやアフタヌーンティ、テイクアウトメニューで展開します。見て楽しく、食べて美味しい贅沢な時間を「めしあがれ」。

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、あらゆる用途に適應可能です。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。