

【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】秋の味覚を贅沢に味わう「Autumn Afternoon Tea」開催

～ショートケーキ風の「栗のモンブラン」など、秋の味覚が勢揃い～



【2026年7月21日(火)】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9月1日(火)よりロビー階バーラウンジ「silva(シルバ)」において、「Autumn Afternoon Tea (オータム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は、実りの秋にふさわしい旬の食材にフォーカス。定番の栗のモンブランを贅沢なショートケーキスタイルでアレンジした一品や、洋梨とキャラメルを合わせたムースなど、栗、かぼちゃ、さつまいも、ぶどう、いちじくを使用した7種のスイーツが登場します。またセイボリー(軽食)には、キノコの芳醇な香りと西京味噌のコクを味わうスープや、トリュフをのせた贅沢な卵サンドなど全6種をご用意。スコーンは定番のプレーンと、期間限定のアールグレイ風味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。

「Autumn Afternoon Tea (オータム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 9 月 1 日(火)～11 月 4 日(水)

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/lp/afternoontea-autumn>

※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。

オータムアフタヌーンティー メニュー

<スイーツ>



ほうじ茶プリンとレアチーズのぶどうパフェ

ほうじ茶プリンとなめらかなレアチーズの層に、みずみずしいぶどうゼリーを重ねました。トップには巨峰とシャインマスカットを丸ごと一粒ずつ贅沢にトッピング。秋の深まりを感じる、上品な味わいのミニパフェです。



モンブランショートケーキ

定番のモンブランをショートケーキスタイルにアレンジ。濃厚なマロンクリームが、しっとりとしたココアスポンジの風味を引き立てます。トップに添えた栗の甘露煮とともに、秋の豊かな実りをお楽しみください。



洋梨とキャラメルのもース

アーモンドクッキーの上に、キャラメルクリームを忍ばせた四角い洋梨もースを重ねました。洋梨のフルーティーな香りとキャラメルの甘みが織りなす、大人の味わいをお楽しみください。



いちじくとチョコレートのマカロン

クラッシュアーモンド入りのチョコレートをまとわせた濃厚なチョコレートマカロンの上に、旬のいちじくをトッピングしました。チョコレートのビターな甘みと、いちじくのフルーティーな風味の絶妙なバランスをご堪能いただける、見た目も美しい秋のスイーツです。



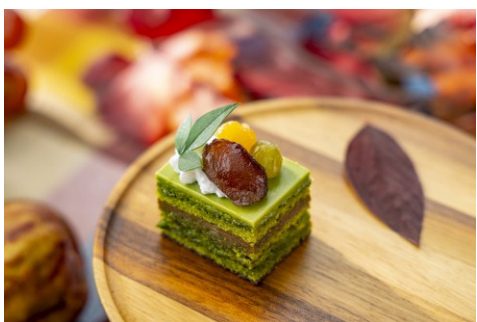
かぼちゃとさつまいものタルト

かぼちゃとさつまいも、2つの秋の味覚が調和したスイートポテトタルトです。一口ごとに素材本来の甘みが広がり、トッピングされた黒ごまとかぼちゃの種が香ばしい風味を引き立てます。



千葉県名物味噌ピーナッツのブラウニー

しっとりと濃厚に焼き上げたチョコレートブラウニーに、千葉県の郷土の味である「味噌ピーナッツ」をトッピングしました。チョコレートのリッチな甘みと、味噌のコクが絶妙に調和するご当地デザートです。



抹茶のオペラ

ほろ苦い抹茶の生地、まろやかなバタークリーム、そしてリッチなガナッシュが美しい層を成す贅沢なオペラです。ひと口ごとに異なる素材の甘みと苦みが絶妙なハーモニーを奏でる、濃厚でプレミアムな味わいをお楽しみください。



プレーンスコーン、アールグレイスコーン

クロテッドクリーム、焦がしバターのアップルジャム、さつまいもバタークリーム
定番のプレーンスコーンに加え、香り高いアールグレイの茶葉を練り込み、外はサクッと、中はしっとりと焼き上げた期間限定のスコーンが登場。濃厚でなめらかな定番のクロテッドクリームをはじめ、りんごのコンポートに焦がしバターの風味を効かせた自家製ジャム、そして鹿児島県産さつまいもを贅沢に使用した特製バタークリームの3種をご用意いたしました。お好みの組み合わせで、味わいの変化をお楽しみください。

<セイボリー>



チキンガランティーヌ ハニーマスタードソース

旨味が凝縮されたセミドライトマトと色鮮やかなほうれん草を、柔らかなチキンで包み込みました。低温でじっくりと火入れをすることで、しっとりとジューシーに仕上げました。添えたハニーマスタードソースが、チキンの美味しさをより一層引き立てます。



栗とゴルゴンゾーラのクロケット

秋の味覚である栗の濃厚な甘みと、ゴルゴンゾーラチーズのシャープな塩気が見事に調和した一品。外側の香ばしく軽やかな衣と、中のとろけるような食感のコントラストが楽しく、一口サイズながらも深い満足感を味わえます。



トリュフ香るタマゴサンドイッチ

なめらかな卵に、芳醇な香りのトリュフ、風味豊かなマスタード、マヨネーズを絶妙なバランスで合わせました。ひと口ごとに高貴なトリュフの香りがふわりと広がる、贅沢な大人のサンドイッチです。



キノコと西京味噌のクリームスープ

じっくりと旨みを引き出したマッシュルームと、風味豊かなしめじの味わいをベースに、西京味噌でまろやかなコクを加えた温かいポタージュです。キノコの濃厚な香りと白味噌の優しい甘みが優雅に調和する、ほっと心とむ和テイストのスープです。



エビとカリフラワーのサラダ

ぷりっとした食感のエビと、みずみずしいカリフラワーを合わせ、素材本来の優しい甘みを活かしたサラダに仕立てにしました。それぞれの異なる食感のコントラストが楽しく、さっぱりとお召し上がりいただける爽やかな一品です。



かぼちゃのニョッキ

かぼちゃをたっぷりと練り込み、ひとつひとつ丁寧に仕上げたもちもち食感の自家製ニョッキです。相性の良い爽やかな風味のセージとイタリアンパセリ、コクのあるチーズ、そしてまろやかなクリームを合わせた濃厚なソースを絡めました。ハーブが気品高く香る、贅沢なセイボリーです。

■スペシャルドリンク「Amber Harvest Breeze(アンバー ハーベスト ブリーズ)」



リンゴと梨の豊かな果実味に、シナモンの優しい香りを重ねた、秋の実りを五感で感じる特製モクテル(ノンアルコールカクテル)です。地産地消へのこだわりとして、地元・千葉県産の梨のピューレを贅沢に使用しています。ひと口ごとに、まるで豊かな果樹園にいるかのような、みずみずしく軽やかな余韻が広がります。料金:1,200 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれます。※オータム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けるほか、贈答用としてもご利用いただけます。

「Autumn Afternoon Tea (オータムアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間: 2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 4 日(水)

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。



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。