

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

**丸ごと苺ショートが主役のグラスパフェも登場。
苺づくしの『Strawberry Afternoon Tea』が12月30日(火)より開催
～三期にわたり“旬の苺”の魅力をお届け～**



【2025年11月27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 総支配人スニット・ラージャン)は2025年12月30日(火)より、苺の華やかな香りとおもてなしの彩りに包まれる「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」を開催いたします。

旬の苺が持つ甘酸っぱい魅力を多彩に表現したスイーツの数々には、苺のババロアとゼリーを2層に仕立てたグラスの上に、丸ごと苺のショートケーキを重ねたアイコンックなパフェをはじめ、練乳をスポイトでお好みに調整できる苺のマカロンや、ダージリンとホワイトチョコレートの香りが広がる苺のロールケーキなど、味わいと香りのバランスにこだわった7種のデザートが揃います。セイボリーは、苺と赤ワインビネガーが織りなす芳醇な香りがスモークダックの旨みを引き立てる一品や、苺とクリームチーズを巻いた華やかなラップロールなど、食事としても楽しめる6種をご用意。スコーンと紅茶やコーヒーとともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

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、粉砕など、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。

「Strawberry Afternoon Tea」は、2025年12月30日(火)から2026年4月21日(火)まで、三期にわたり開催いたします。第二弾ではバレンタインシーズンにふさわしい「ストロベリー×チョコレート」、第三弾では春の訪れを感じる「ストロベリー×桜」をテーマに、それぞれ異なる趣で苺の魅力をお届けいたします。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリ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 バーラウンジ「silva(シルバ)」

期間： 2025年12月30日(火)～2026年1月27日(火)

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://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-strawberry>

※2026年1月5日(月)～10日(土)は休業します。

※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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」メニュー

<スイーツ>



苺のショートケーキパフェ

苺のババロアとゼリーの2層仕上げのグラスに、丸ごと苺のショートケーキを重ねたアイコン的なパフェ。グラスとケーキの間に蓋をするように重ねたクッキーのサクサク感、ゼリーのみずみずしい喉ごし、そしてショートケーキのなめらかな口どけが織りなす贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



苺のムースと抹茶タルト

抹茶とホワイトチョコレートのガナッシュにストロベリームースを重ね、ホワイトチョコレートのグラサージュで艶やかに仕上げたタルト。白ごまを散らして苺の種を、抹茶のクッキーでヘタを表現しました。まるで苺のような可憐なビジュアルもお楽しみください。



ストロベリーリーフパイ

キャラメリゼしたリーフ型のパイに苺とストロベリーチョコレートをあしらひ、苺の甘酸っぱさをプラスしました。サクサクとした軽やかな食感と香ばしいキャラメルが心地よく広がります。



ストロベリーブッセ

バニラビーンズを加えた香り豊かなカスタードクリームと苺のスライスをしっとりとした生地でサンドしたフランス発祥のスイーツ。やさしい甘さとしなやかな食感が口いっぱい広がります。



苺とダーズリンのロールケーキ

ダーズリンとホワイトチョコレートのクリームを苺のスポンジ生地でふんわりと巻き上げたロールケーキ。苺の酸味、ホワイトチョコレートのまろやかな甘さ、そして芳醇な紅茶の香りがひと口ごとに広がります。



ストロベリーマカロン

苺クリームをサンドしたマカロンにスポイト入りの練乳を添えました。お好みで練乳を加えることで、苺の酸味とまろやかな甘さが溶け合い、まるで苺ミルクのような味わいに。



ストロベリーとマスカルポーネクリームケーキ

アーモンドのビスキュイ生地に苺のシロップを染み込ませ、マスカルポーネクリームで層にしたケーキ。苺のティラミスをおもわせる軽やかな酸味とクリームのコクが調和します。



プレーンスコーン、ストロベリークリームチーズスコーン

クロテッドクリーム、苺とバルサミコ酢ジャム、アップルキャラメルクリーム

定番のプレーンに加え、北海道産クリームチーズを練り込んだ苺のスコーンをご用意しました。なめらかなクロテッドクリーム、苺とバルサミコ酢を合わせた芳醇なジャム、シャキシャキのりんごと濃厚なキャラメルのクリームを添えて、お好みの組み合わせでお楽しみください。

<セイボリー>



シュクメルリ チキンのガーリックミルク煮込み

鶏肉とガーリックを牛乳でじっくり煮込んだクリーミーなジョージアの郷土料理。芳醇なガーリックの香りとやさしいミルクのコクが広がり、寒い季節に心まで温まる味わいです。



キャロットポタージュ ドライ苺チップとともに

にんじんと玉ねぎをじっくりと炒めて甘みを引き出し、ブイヨンとミルクで仕上げました。スライスした苺を添え、やさしい甘さの中にほのかな酸味が香る上品な味わいに。



ぶりのコンフィ 柚子エマルション

旬のぶりをローズマリーとオリーブオイルに漬け込み、低温でじっくりと火入れしてしっとりと仕上げました。爽やかな柚子香るマヨネーズソースを添えた、ハーブの香りと魚の旨みが調和する上質な一皿です。



イチジクとクルミのログ

セミドライいちじくと胡桃、パンプキンシードを練り込み、ノンアルコールのラムの香りをほのかにまどわせました。ナッツの香ばしさといちじくの甘みが重なり合う、アフタヌーンティーにふさわしい落ち着いた味わいです。



スモークダック ストロベリーソース

苺ピューレに赤ワインビネガーとオリーブオイルを合わせた芳醇な自家製のソースで味わう、スモークダック。セイボリーにも苺の魅力を感じていただけるよう味わいと香りのバランスにこだわりました。



ストロベリーとクリームチーズのラップロール

苺のフルーツサンドをイメージしセイボリーとしても楽しめるように仕立てたラップロール。苺の甘酸っぱさとクリームチーズのコクがやさしく溶け合う華やかな味わいです。

■苺とフルーツの爽やかサングリア風モクテル「フェスタ・デッレ・フラゴーレ ～苺の収穫祭～」

苺とオレンジ、ライム、レモン、グレープフルーツの4種類の柑橘果肉を贅沢に使用した、果実の旨味にあふれたノンアルコールドリンクです。フレッシュミントとトニックウォーターの爽やかな風味がストロベリーアフタヌーンティーを華やかに彩ります。

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。

※ストロベリ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。

「Strawberry Afternoon Tea(ストロベリーアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間： 2025年12月30日(火)～2026年1月27日(火)

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>

※2026年1月5日(月)～10日(土)は休業します。

※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。



「Strawberry & Balsamic Jam(苺とバルサミコ酢のジャム)」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12月30日(火)～2026年4月21日(火)

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。

※2026年1月5日(月)～10日(土)は休業します。

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。