

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】  
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](mailto:TYOTB_PR@hilton.com)

**韓国の SNS で話題のタオルケーキやグランヴヌールソースで味わうローストチキンなど約 35 種が勢揃い  
クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London」 11 月 1 日(土)から開催  
～オリジナルのジンジャーブレッドマンクッキーを作ろう！～**



【2025 年 9 月 12 日(金)】ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜)は 2025 年 11 月 1 日(土)より 12 月 21 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、クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London(テディベア・イン・ロンドン)」を土日祝日限定で開催いたします。

今回のクリスマススイーツビュッフェは、愛らしいテディベアたちがクリスマス支度を進める美しいロンドンの街並みが舞台。近衛兵やホテルスタッフの制服を身にまとったベアが皆様をお迎えいたします。スイーツには、アールグレイティークリームを巻いた「アールグレイ香る 桃のプッシュ・ド・ノエル」や、スコーンにバタークリームと苺ジャムをサンドして苺を飾った「苺のスコーンサンド」、英国の伝統菓子といわれる「イギリス発祥 キャロットケーキ」の他、フルーツたっぷりの「フルーツリースミニタルト」や「サンタのラズベリーマカロン」などフェスティブシーズンにぴったりなメニューをご用意。また、ホテルのアメニティタオルをモチーフに、韓国の SNS で話題のタオルケーキをティラミス風の味わいに再現したクレープも登場いたします。セイボリー(軽食)は、フランボワーズの甘酸っぱいソースで楽しむ「ローストチキン フランボワーズ香るグランヴヌールソース」、こんがりとした焼き色が食欲をそそる「グラチネしたジェノバゼクリームパスタ」、「トマトコンソメスープ」などが並びます。約 35 種類ものスイーツとセイボリーが並ぶクリスマススイーツビュッフェをご堪能ください。

**■オリジナルのジンジャーブレッドマンクッキーを作ろう！**



クリスマスツリーを華やかに彩るオーナメントからインスピレーションを受けた「ジンジャーブレッドマンのオーナメントクッキー」は、シナモンやジンジャーなどのスパイスがほんのりと香ります。16 世紀に英国のエリザベス女王 1 世が宴会でご馳走した言われている伝統あるスイーツです。白、緑、赤色の 3 色のアイシングペンで自分だけのオリジナルジンジャーブレッドマンを作る体験をお楽しみいただけます。

## ■ライブステーションにはスノードームに見立てたスイーツが登場。



スノードームに見立てたライブステーションのスイーツは、ガラスの蓋を開けるとピスタチオクリームのロールケーキが。ロールケーキはバーナーで炙り、切り株を模したデザインに。上にはクリスマスツリーのようなピスタチオクリームと星型のチョコレートを飾り、写真映えもする一品に仕上げました。横に添えたバニラアイスやフレッシュの苺とともにコクのある「スノードームのピスタチオロールケーキ」をご堪能ください。

## クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London(テディベア・イン・ロンドン)」概要

名称: クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London(テディベア・イン・ロンドン)」

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階「lounge O(ラウンジ・オー)」

期間: 2025年11月1日(土)～12月21日(日)

※土日祝日限定。

※11月3日(月・祝)は貸切営業のため、スイーツビュッフェは休業いたします。

時間: 12:00～/ 12:30～/ 14:30～/ 15:00～(4部制・2時間制)

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-christmas>

※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。

## クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London(テディベア・イン・ロンドン)」メニュー例

### (スイーツ)



#### ティラミス風 ホテルタオルケーキ

韓国のSNSで話題となったタオルケーキを、ホテルのアメニティのタオルをモチーフにアレンジ。クリームチーズ、コーヒービーンズチョコ、ホワイトチョコのパークラッカンを巻いたクレープにココアパウダーをかけてティラミス風味に仕上げました。



#### 苺のスコーンサンド

しっとりとしたキューブ型のスコーンを半分カットし、バタークリームと苺ジャムをサンド。トップにもバタークリームを絞り、苺を飾ってティータイムを彩る贅沢なスコーンにアレンジしました。



#### 紅茶とベリーのテディベアチョコムース

テディベアの愛らしさをチョコレートムースで表現。ほんのりと香る紅茶の華やかさとベリーの酸味がアクセントです。



### ホテルからのウェルカムドリンク グリューワインティーゼリー

クリスマスに馴染みのあるグリューワインでおもてなし。ぶどうゼリーにグリューワインティーゼリーを重ねた 2 層仕立てのグラスデザートです。シロップ漬けのオレンジを飾り、見た目と味の爽やかさをプラスしました。



### クリスマスツリーシュー(抹茶/カスタード)

雪のような白色はカスタード、モミの木のような緑色は抹茶カスタードを入れて 2 つの味わいが楽しめるシュークリームに。振りかけた金粉でキラキラ輝く優美なデザインに仕上げました。



### アールグレイ香る 桃のプッシュ・ド・ノエル

クリスマスの定番プッシュ・ド・ノエル。アールグレイティークリームを使用し、紅茶文化のある英国にぴったりなクリスマスケーキにしました。ロールの中には黄桃を忍ばせ、果実感も加えています。



### イギリス発祥 キャロットケーキ

イギリス発祥と言われているキャロットケーキ。シナモンのスパイスは人参の自然な甘さを引き立て、さらにレモンチーズクリームでさっぱりとした味わいに。最後の一口まで堪能いただける甘さ控えめなケーキです。



### ピスタチオとベリーのリースムース

コク深いピスタチオ、甘酸っぱいラズベリーと苺の 2 層を楽しめるムースケーキは、クリスマスリースがモチーフ。トップには生クリームと 4 種のフレッシュベリーを飾りました。



### 果肉たっぷり甘夏みかんのチョコパンナコッタ

なめらかな口溶けのチョコレートパンナコッタに、ほろほろとしたシュトロイゼル、瑞々しい甘夏みかんのをせ、チョコレートクリームを絞りました。下からすくって召し上がっていただくことで、食感や味の違いが楽しめます。



### サンタに贈る 苺のクリスマスショート

ベアたちは、プレゼントの準備で大忙しのサンタさんにサプライズしようとサンタさんの家を訪れます。感謝の気持ちを込めて、しっとりとしたスポンジにたっぷりの苺とピンク色のラズベリークリームをサンドしました。



### サンタのラズベリーマカロン

サンタさんの洋服に見立てた真っ赤なマカロン生地、ラズベリーのバタークリームをサンドしました。ココナッツファインを側面に付けて、洋服のファーを表現しました。



### 乾杯！白ぶどうゼリー

サンタさんを囲むサプライズクリスマスパーティーの乾杯ドリンクをイメージしたグラスデザート。ノンアルコール白ワインを使ったフルーティーなゼリーに、ピオーネとチェリーを飾って彩りを添えました。



### フルーツリースミニタルト

アーモンドクリーム入りタルトにカスタードを絞り、みかん、パイナップル、キウイ、ミントを飾った贅沢なミニタルトは、お皿に並べるとまるでクリスマスリースのよう。フルーツたっぷりのタルトをぜひご堪能ください。



### スノースコップレアチーズケーキ

スポンジを敷いたレアチーズケーキに、生クリームとスポンジクラムを重ね、星、ヒラギ、キャンディケインのチョコレート飾りました。思わずたくさん手に取りたくなるようなワクワク感を楽しめるスコップケーキです。

### (セイボリー)



約15種類のセイボリーには、黒胡椒のピリツと感がアクセントの「スパニッシュオムレツのオープンサンド 黒胡椒マヨネーズ添え」、スモークサーモンのコク深い味わいがクセになる「スモークサーモンのバタームース」、こんがりとした焼き色が食欲をそそる「グラチネしたジェノベーゼクリームパスタ」など、祝祭感あふれる彩り豊かなメニューが並びます。その他、お子様にも楽しんでいただけるような「トマトコンソメスープ」や「ローズマリーポテト」、「ローストチキン フランボワーズ香るグランヴェヌールソース」や「オレンジ香る白身魚のハーブロースト サウザンクリームソース」をご用意しました。

### クリスマススイーツビュッフェ「Teddy Bear in London(テディベア・イン・ロンドン)」限定 有料ドリンク



スペシャルドリンク「Peach Snow Globe(ピーチスノードーム)」オーナメントモチーフの丸い氷を入れたグラスに、白桃シロップ、ソーダを注いだ、ほんのり甘いスパークリングドリンクです。苺とブルーベリーを閉じ込めた氷に金粉をまといわせ、キラキラと輝くオーナメントのような美しさを演出。星型のピックにあしらった苺とブルーベリー、ミントをグラスの縁に飾り、色彩のコントラストと香りのアクセントで、ひときわ華やかな一杯に仕上げました。グラス全体を使って、スノードームに映る、クリスマスの雰囲気にも包まれたロンドンの街並みを表現しました。

【料金】900 円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

### ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化したスイーツ体験です。



## 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、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](https://stories.hilton.com/hhr)、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。