

【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

TEL: 047-355-7109(直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

旬の食材と温もりのメニューが彩る冬のひととき 「Winter Afternoon Tea」を 11 月 5 日(木)より開催

～熱々のパイ包みスープやズワイ蟹のキッシュ、和紅茶のパフェなど全 13 種をラインアップ～



【2026 年 9 月 11 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 11 月 5 日(木)よりロビー階バーラウンジ「silva(シルバ)」において、「Winter Afternoon Tea(ウィンター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、華やかな冬の訪れを感じさせるズワイ蟹などの上質な旬の食材や温もりのあるメニューにフォーカス。静岡県産和紅茶と甘酸っぱいジュレが響き合う「ミックスベリーと和紅茶のパナコッタパフェ」をはじめ、アーモンドの香ばしさとバナナの甘みが広がるシュークリーム、りんごとピーカンナッツの食感が心地よいパウンドケーキなど、冬のひとときを彩る 7 種のスイーツが登場します。またセイボリー(軽食)には、熱々で香ばしい「オニオングラタンスープ パイ仕立て」や、ズワイ蟹の濃厚な旨味を閉じ込めたキッシュ、ハーブ香る自家製サルシッチャなど全 6 種をご用意。スコーンは定番のプレーンに加え、期間限定の「くるみとメープルのスコーン」を、自家製ジャムを含む 3 種の特製コンディメントとともに楽しめます。

お飲み物は、スリランカ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、こだわり抜いた高品質で豊かな味わいの「ネスプレッソ」のコーヒーメニュー全 9 種類も楽しめます。さらに、冬のイルミネーションをイメージした 4 色から選べる鮮やかなスペシャルドリンク「Magic Winter Illumination (マジック・ウィンター・イルミネーション)」もオプションにてご用意しております。

「Winter Afternoon Tea（ウィンタ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)」

料金:1名分 5,200円

期間:2026年11月5日(木)～12月29日(火)

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-winter>

※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。

※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。

ウィンターアフタヌーンティー メニュー

<スイーツ>



苺のティラミス

苺シロップをたっぷりと染み込ませた柔らかなスポンジ生地で、苺のガナッシュとマスカルポーネムースをサンドしました。ひとくちごとに苺の豊かな香りと甘酸っぱさが広がる贅沢な味わいのティラミスです。



抹茶テリーヌ

濃厚な抹茶と旨味引き立つホワイトチョコレートを合わせ、じっくりと低温でしっとり焼き上げました。口に入れた瞬間に広がる抹茶の深い香りとなめらかな口溶けを堪能できる、贅沢な味わいのテリーヌです。



金柑とホワイトチョコレートのムース

クッキー生地の上に、金柑のパパロアを忍ばせたホワイトチョコレートムースを重ねました。ホワイトチョコレートのマイルドなコクとバニラの甘美な香りに、金柑の爽やかなアクセントを添える、洗練された一品です。



ミックスベリーと和紅茶のパナコッタパフェ

静岡県産の和紅茶を使用した香り高いパナコッタに、ゆるやかなミックスベリージュレを重ねました。和紅茶特有のマイルドですっきりとした渋みと、とろけるジュレから溢れるベリーの華やかな風味が響き合う爽やかなパフェです。



キウイタルト

アーモンドクリームを詰めて香ばしく焼き上げたタルトに、甘酸っぱいキウイを混ぜ込んだ特製生クリームと、みずみずしいフレッシュキウイを贅沢にあしらいました。ジューシーなキウイの甘みと果実味あふれるクリームが織りなす爽やかな味わいの一品です。



バナナとアーモンドブラリネのシュー

サクサクのシュー生地の中に、香ばしく濃厚なアーモンドブラリネクリームを絞り、バナナを添えました。カリッとしたカラメルチップがアクセントとなり、ナッツの香ばしさとバナナのまろやかな甘みが心地よいハーモニーを奏でます。



りんごとシナモンのパウンドケーキ

華やかなシナモンの香りが広がるしっとりとしたパウンド生地に、甘酸っぱいりんごと香ばしいピーカンナッツを贅沢に練り込みました。口溶けの良さとともに、ナッツのカリッとした心地よい食感がアクセントを添える、味わい深い一品です。



プレーンスコーン、くるみとメープルのスコーン

クロテッドクリーム、みかんとゆずのジャム、アップルチーズクリーム

定番のプレーンスコーンに加え、芳醇なメープル生地に香ばしいくるみを贅沢に練り込んだ期間限定スコーンをご用意しました。濃厚でなめらかなクロテッドクリーム、旬のみかんと柚子が爽やかに香る自家製ジャム、そしてクリームチーズにりんごのコンポートを合わせた特製アップルチーズクリームの3種を添えて。好みの組み合わせで、移り変わる味わいの変化をお楽しみください。

<セイボリー>



自家製サルシッチャ サルサヴェルデソース

粗挽きの牛肉と豚肉にローズマリー、イタリアンパセリ、セージを贅沢に練り込み、ジューシーに焼き上げました。フレッシュハーブの爽やかな香りと豊かなコクが際立つ特製グリーンソース「サルサヴェルデ」を添えた、肉の旨味を堪能できる自家製サルシッチャです。



オニオングラタンスープ パイ仕立て

じっくり炒めた飴色玉ねぎの旨味が溶け込む濃厚なスープを、サクサクのパイで包み香ばしく焼き上げました。パイを崩した瞬間にあふれ出す芳醇な香りと、熱々の濃厚な味わいを堪能できる、フランス伝統の贅沢な温製スープです。



スモークサーモンとブロッコリーのサラダ

薫り高いスモークサーモンの豊かな旨味と、ブロッコリーの心地よい食感を合わせた一品。ハーブが爽やかに香るコク深いディルのサワークリームソースが素材の美味しさを引き立てる彩り豊かな上品なサラダです。



チキンと紫キャベツのラップロール

南米パラグアイで愛される伝統的なサンドイッチ「ロミート・アラベ」をアレンジ。ジューシーなチキンと鮮やかな紫キャベツを香ばしくソテーし、もちもちのトルティーヤで優しく包み込みました。ガーリックのコクとヨーグルトの爽やかな酸味が効いた特製ソースが食欲をそそる一品です。



キャロットオレンジムース

にんじんが持つやさしい自然な甘みと、甘酸っぱいオレンジの爽やかな風味が調和する、なめらかな口溶けのムースです。素材本来の鮮やかな彩りとすっきりとした味わいが、お食事の合間に心地よい清涼感を添えます。



ズワイ蟹とホウレン草のキッシュ

ズワイ蟹の上質な旨味と旬のホウレン草を、コクのあるまろやかな卵液とともにサクサクのパイ生地へ閉じ込めました。溢れ出す蟹の濃厚なコクが口いっぱいに広がる贅沢なキッシュです。

■スペシャルドリンク「Magic Winter Illumination（マジック・ウィンター・イルミネーション）」



柚子レモネードの爽やかな風味に、スパイシーなサングリアのアクセントを効かせた爽快なノンアルコールドリンク。ピリッとしたフレッシュジンジャーのエキ스가、冬の味わいに心地よいアクセントを添えます。色とりどりのイルミネーションに彩られた冬の街並みをイメージした、4色から選べるカラフルな一杯で、心が弾む華やかな乾杯をお楽しみください。

料金：1,050 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれます。

※ウィンタ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けるほか、贈答用としてもご利用いただけます。



「Winter Afternoon Tea（ウィンターアフタヌーンティー）」テイクアウト概要

販売期間：2026 年 11 月 5 日（木）～12 月 29 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

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

URL：<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※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。

※お渡し日の前日 23:00 までの事前予約制

※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、アイコン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](#)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。