

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

間々田・鈴木

TEL: 047-355-7109 (直通)

Email: TYOTB_PR@hilton.com

ヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」

甘酸っぱいフルーツを活かした料理や冷製担々麺を含む

酷暑にぴったりな夏のコースメニューの提供を開始



「大海老のマンゴーマヨネーズソース」 季節のディナーコースより

【2026年7月3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、7月2日(木)より、中国料理「王朝」の新料理長として4月に就任した川崎 次郎(かわさき じろう)による、冬瓜やとうもろこしなどの旬野菜、マンゴーやベリーといったフルーツを取り入れた夏のコースメニューの提供を開始いたしました。

川崎は38年間にわたり数々の中国料理の名店やホテルで技術を磨き、広東料理を中心に幅広い中華料理の知識と経験を培ってまいりました。その経験と創造性を活かし、ヒルトン東京ベイの中国料理「王朝」でしか味わえない特別な食体験をお届けいたします。

7月から8月の期間限定でお届けする季節のコースは、旬の食材を活かしながらも色鮮やかで目でも楽しめるよう構成されています。ランチメニューの「ミックスベリー入り黒酢の酢豚」は、玉ねぎや人参などは使わないシンプルな一品。ミックスベリーの鮮やかな色合いと甘酸っぱさを活かした、フルーティーさが引き立つ酢豚です。ディナーメニューの「大海老のマンゴーマヨネーズソース」は、旬のマンゴーをソースに取り入れました。マンゴーのトロピカルな甘みと酸味がマヨネーズのコクと絶妙に調和し、海老の旨味とともに、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。さらに、ディナーコースの麺料理「豆乳仕立ての冷製担々麺」は、胡麻の濃厚な旨みを活かしつつ豆乳と合わせ、すっきりとした味わいに仕上げました。自家製クリスピー辣油とともに楽しみください。

また、川崎の就任に伴い「チャイニーズアフタヌーンティー」の提供も開始いたしました。7種のセイボリー、4種の点心と、前菜、サラダ、スイーツはビュッフェスタイルでご堪能いただける贅沢な内容となっています。その他にも、点心食べ放題ランチやオーダービュッフェ「王朝の味覚」など、多彩なメニューをご用意しております。

スタイリッシュな店内で、伝統と創造性を融合させた中国料理を提供する「王朝」。上海モダニズム様式を取り入れたエレガントな空間で、創造性豊かに革新を続ける多彩な料理をお楽しみいただけます。ソファー席や大小の個室も備え、記念日や会食など幅広いシーンに最適です。

■今夏のおすすめ 川崎特製の冷製担々麺



7月から8月の夏期限定で、季節のディナーコースに登場する「豆乳仕立ての冷製担々麺」は、酷暑の中でも食欲をそそる一品です。胡麻の濃厚な旨みを活かしつつ豆乳と合わせ、すっきりとした味わいに整えました。仕上げには、カリッとした食感とほんのりピリッとした風味が特徴の自家製クリスピー辣油を添え、夏にふさわしい爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

■旬の食材を活かした季節のコース



「ミックスベリー入り黒酢の酢豚」(イメージ)

季節ごとに内容が変わるランチとディナーコースでは、旬の食材を活かしたシェフのオリジナリティあふれる料理をご提供いたします。今夏は目でも楽しんでいただきたいという想いを込め、色鮮やかで華やかなメニューをご用意しました。ランチメニューの「ミックスベリー入り黒酢の酢豚」は、玉ねぎや人参などは使わないシンプルなお品。ミックスベリーの鮮やかな色合いと甘酸っぱさを活かした、フルーティーさが引き立つ酢豚です。ディナーメニューの「大海老のマンゴーマヨネーズソース」は、旬のマンゴーをソースに取り入れることで、トロピカルな甘みと酸味がマヨネーズのコクと絶妙に調和し、海老の旨味とともに、夏にふさわしいさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

■チャイニーズアフタヌーンティー



6月4日(木)から8月31日(月)までの期間限定で「サマーチャイニーズアフタヌーンティー」を提供しております。新料理長の川崎が手がける7種のセイボリー、4種の点心と、前菜、サラダ、スイーツはビュッフェスタイルでお楽しみいただける贅沢なアフタヌーンティーです。セイボリーには、甘味・塩味・辛味のバランスがクセになる「ピーカンナッツの餡だきとパリパリ唐辛子」、旬のとうもろこしの甘みを活かした「冷製フレッシュコーンスープ」、マンゴー香る特製マヨネーズで仕上げた「大海老のマンゴーマヨネーズソース」、そして「王朝特製 よだれ鶏」など、全7種類をご用意しております。お飲み物は、2004年にイギリスで創設された英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶など、全9種類をラインアップ。時間内であれば何度でもお楽しみいただけますので、お好きなものを心ゆくまでご堪能ください。

【中国料理「王朝」 概要】

店舗： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」

営業時間： ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

ディナー 平日 17:30～21:00(コースラストオーダー20:00、アラカルトラストオーダー20:30)

土日祝 17:30～22:00(コースラストオーダー 21:00、アラカルトラストオーダー21:30)

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/oucho>

※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。



川崎 次郎(かわさき じろう)

1988年、中華の名店「聘珍樓(へいちんろう)」にてキャリアをスタートした川崎は、38年間にわたり数々の名店やホテルで中国料理の技術を磨いてまいりました。広東料理を中心に、幅広い中華料理の技術と深い知識を培い、確かな腕前と豊かな経験を兼ね備えています。

2026年4月より、ヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」の新料理長として就任。伝統を重んじながらも革新を取り入れ、訪れるすべてのお客様に心に残る美食体験をお届けいたします。

###

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。