

【ヒルトン東京お台場】 春の訪れとともに人気の BBQ テラスがオープン！ BBQ テラス「アブレイズ」が 2024 年 4 月 5 日(金)より営業開始 シェフによるグリルサービスや肉の食べ放題プレートが新たに登場！

【2024 年 4 月 3 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人/加藤大輔)では、毎年人気の BBQ テラス「アブレイズ」を春の訪れに合わせて、例年よりもひと足早く 2024 年 4 月 5 日(金)よりオープンいたします。



東京湾に面した開放的なオープンテラスでレインボーブリッジや東京タワー®などパノラミックな景色を望みながら楽しめる毎年大人気の BBQ テラス「アブレイズ」では、手ぶらでラグジュアリーな BBQ 体験ができるコースをご用意しています。今年のおすすめは、国産牛モモ肉と葡萄牛サーロイン、ビッグソーセージをお好きなだけお楽しみいただける「MEAT LOVER PLAN」。有頭海老やイカ、帆立貝が盛りつけられたシーフードプラッターやビッグソーセージ、シェフ特製のエンチラーダなどもセットになった大満足間違いなしのプランです。そのほか、圧倒的な存在感とそのボリュームで人気が高い約 1kg のトマホークステーキが付いたコースは、肉汁たっぷりのジューシーなステーキをお好みの焼き加減に仕上げてください。付け合わせは塩・胡椒に加え、バジルやサルサ、コチュジャンなど、肉の旨味を最大限に引き出す 4 種類のソースをご用意しました。さらに、すべてのコースに 8 種類のソフトドリンクのフリーフローがセットになっているのも本プランの魅力です。

また、焼く工程はプロにまかせたいという方には、ホテルシェフによるグリルサービスも行っております。気がおけない仲間との時間をお楽しみいただきながら、最適な焼き加減に仕上げたお肉をテーブルまでお持ちいたします。

心地よい潮風を感じながらとっておきのリゾート気分が味わえるヒルトン東京お台場だけの BBQ 体験をぜひこの機会にご利用ください。

BBQ テラス「アブレイズ」概要

期間：2024年4月5日(金)～10月27日(日)

時間：<4～7月、9・10月>

ランチ ※土・日・祝日開催

12:00～14:00 / 12:30～14:30 / 13:00～15:00(120分制)

ディナー ※金・土・日・祝日開催

17:00～19:00 / 17:30～19:30 / 18:00～20:00(120分制)

<8月> ※ディナーのみ営業

平日： 17:00～19:00 / 17:30～19:30 / 18:00～20:00

土・日・祝日・お盆期間：16:00～18:00 / 17:00～19:00 / 17:30～19:30 / 18:00～20:00

メニュー：

MEAT LOVER PLAN 1名様 10,000円 ※1日10組限定

ミックスグリーンサラダ、シーフードプラッター(有頭海老、イカ、帆立貝)、国産牛サーロイン 50g、**葡萄牛サーロイン 80g(食べ放題)、国産牛モモ肉 60g(食べ放題)、ビッグソーセージ(食べ放題)**、シェフ特製エンチラーダ、焼き野菜(ジャンボ椎茸、ポテト、パプリカ、コーン)、ワッフルとバニラアイス いちごソース
ソースとコンディメント:バジルソース、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ

トマホークプレート 2名様 14,800円

BBQ トマホークステーキ(約1kg)、ビッグソーセージ、焼き野菜(ジャンボ椎茸、ポテト、パプリカ、コーン)
ソースとコンディメント:バジルソース、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ

ランチセット 1名様 6,500円

ミックスグリーンサラダ、シーフードプラッター(有頭海老、イカ、帆立貝)、葡萄牛サーロイン 150g、鶏モモ肉のケイジャンマリネ、ビッグソーセージ、焼き野菜(ジャンボ椎茸、ポテト、パプリカ、コーン)、ワッフルとバニラアイス いちごソース
ソースとコンディメント:バジルソース、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ

スタンダードセット 1名様8,800円

ミックスグリーンサラダ、シーフードプラッター(有頭海老、イカ、帆立貝)、国産牛サーロイン 50g、葡萄牛サーロイン 50g、国産牛モモ肉 30g、ビッグソーセージ、シェフ特製エンチラーダ、焼き野菜(ジャンボ椎茸、ポテト、パプリカ、コーン)、ワッフルとバニラアイス いちごソース
ソースとコンディメント:バジルソース、トマトサルサ、コチュジャンソース、アリッサアイオリ
※料金には税金・サービス料が含まれております

ドリンク： グァバジュース、マンゴージュース、カルピス、コカ・コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、ウーロン茶、緑茶
※ソフトドリンクはフリーフローでお楽しみいただけます(ランチセットは除外)。

BBQ テラス「アブレイズ」の詳細はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6880>



お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内)10:00～20:00

◎最新の運営状況および営業時間についてはこちらよりご確認ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/news/detail/3597>

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillology BAR & GRILL(グリロロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>, https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/,

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

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 年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 600 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト (<https://hiltonhotels.jp/>) 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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 <https://stories.hilton.com/hr>、 <https://www.facebook.com/Hilton/>、

www.twitter.com/HiltonHotels、 www.instagram.com/hiltonhotels/

■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 22 ホテル(総客室数 6,438 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 2,547 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2024 年 4 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、舟木、相生、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)