

ヒルトン東京お台場の“HOT で涼しい”夏のメニュー

期間: 2019年7月1日(月)～2019年8月31日(土)



【2019年6月21日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場、総支配人: 棚町 誠二)では、7月1日(月)より8月31日(土)まで日本料理「さくら」他レストランで“令和初の夏”に「HOT で涼しい」をテーマにメニューをご用意しました。

日本料理「さくら」では「穴子ひつまぶし会席」を提供いたします。穴子の美味しさを損なうことなく、遊び心をもって見た目の美しさにこだわった、料理長の斉藤英輔がおすすめする穴子料理をぜひこの機会にお楽しみください。

都内にいながらにしてリゾート地、「お台場」で海を眺めながら優雅に涼しく、日本庭園を望む解放感のある店内やテラス席でお食事を楽しめます。シチュエーションに応じたシーンをアレンジさせていただきます。

オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」では辛いものが苦手な方も安心してお召し上がりいただける、多数のスパイスを使用したアジアンフードを、本格的な広東料理「唐宮(とうぐう)」ではコラーゲンをたくさん含む食材を取り入れた、夏にぴったりなさっぱりしたピリ辛スチームバスケットと個性豊かな冷麺などが楽しめます。

「穴子ひつまぶし会席」概要

会場: 日本料理「さくら」(3階)

時間: 11:30～14:30(L.O)

料金: 平日 お一人さま 3,500円

メニュー内容:

先付 / とうもろこし豆腐

御造り / お任せ1品

冷製炊き合せ / 冬瓜 南瓜 ミノトマト かえて麩 隠元 敷き大和芋

揚げ物 / 天ぷら 海老 茄子 椎茸 青唐

食事 / 煮穴子のひつまぶし風 大葉 茗荷 葱 白胡麻 山葵 赤出汁 香の物

水菓子 / 冷やし白玉ぜんざい

詳しい情報はこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/4914>

【日本料理「さくら」の紹介】

緑豊かな日本庭園を望む数寄屋造りの店内で、四季折々の旬の食材を取り入れた会席料理と日本各地の銘酒がお楽しみいただけます。店内は鉄板焼カウンター・天ぶらカウンター・寿司カウンター・会席・ホール席に分かれており、シチュエーションに応じてご利用いただけ、天気の良い日にはパラソルのあるテラス席で風に吹かれながら優雅に会席料理をお楽しみいただけます。14:30-16:00 は和の風情を楽しむ和カフェタイムを設けております。

営業時間：ランチ／11:30～14:30(L.O)ディナー／17:30～21:30(L.O)



ホール席



さくら内宴会場「潮風」



掘こたつ式の和個室



鉄板焼カウンター



天ぶらカウンター



寿司カウンター

【ヒルトン東京お台場 レストラン夏のおすすめメニュー】

■レストラン: シースケープ テラス・ダイニング(2F)

「スパイシーサマービュッフェ」

辛いものが苦手な方も安心！アジアフードや新鮮なシーフードバーを満喫！涼しく快適な空間でHOTなスパイシー料理をお楽しみください。

ランチビュッフェ 11:30～14:45 ※90分制となります

平日 大人 3,500円 / お子様 2,100円
土日祝 大人 4,000円 / お子様 2,400円

ディナービュッフェ 18:00～21:30

平日 大人 4,800円 / お子様 2,880円
土日祝 大人 5,500円 / お子様 3,300円

詳しい情報はこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/4914>



■グリロジュー バー&グリル(2F)

ランチ 11:30-14:30

季節の食材をふんだんに使ったグリル料理が楽しめるお得な「ランチセット」
ボリュームたっぷりのセットメニューに、さらにホテルメイドのパンやスープはビュッフェ
形式で食べ放題！HOTなグリル料理で優雅なひと時をおたのしみください。

2 デイッシュメニュー(前菜&メインまたはメイン&デザート) 3,000円

3 デイッシュメニュー(前菜・メイン・デザート) 4,500円

詳しい情報はこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/4950>



■中国料理「唐宮(とうぐう)」

ランチ 11:30-14:30

「海鮮&コラーゲン入りチリスープのスチームバスケット」

紫外線に触れることが多い夏。唐宮では心も体も元気になれるようなコラーゲンを
たくさん含む食材を取り入れた、夏にぴったりのさっぱりしたピリ辛スチームバスケットをご用
意いたしました。ピリっとHOT、スパイシーで刺激的。汗をかくことによって涼しさを得ること
ができると言われています。

前菜には自家製ラー油をきかせた唐宮名物「よだれ鶏」もお楽しみいただけます。

お一人さま 3,500円

詳しい情報はこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/4938>



「夏の冷麺フェア」

ランチ 11:30-14:30

暑い日でもつりと食べられる個性豊かな冷麺を今年は4種類、また辛みの効いたスパ
イシーな麺も一緒にご用意いたしました。

暑さで食欲が落ちる季節に、バラエティ溢れる涼しい冷麺&HOTな辛麺をお楽しみくだ
さい。

詳しい情報はこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/3730>



～Premium 冷麺～
スペイン産スカーレットシュリンプ入り
海鮮海老ワンタン冷麺
3,000円



豚しゃぶ胡麻冷麺
1,600円



昔ながらの五目冷麺
1,800円



海鮮入り海老ワンタン塩冷麺
1,800円



ジャージャー麺
1,600円



汁なし担々麺
1,800円



ラクサヌードル
1,800円

※表記料金には別途税金、サービス料が加算されます。

####

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、懐石など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」^{とうぐう}、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)」。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。www.hiltonodaiba.jp

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 年にわたり、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 585 軒以上のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約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。www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hhr, <https://www.facebook.com/hiltonhotelsjapan/>,
www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/