

ヒルトン東京お台場  
マーケティング コミュニケーションズ  
菊地・馬場・植田  
TEL: 03-5500-5509  
Email: marketing@hilton-odaiba.com

2019 年クリスマスシーズン到来！  
東京湾を望むヒルトン東京お台場ならではの“西海岸風”がテーマ  
海を感じる「ホリデーデザートビュッフェ」2020 年 1 月 5 日(日)まで開催中  
～ヒルトン東京お台場ならではの「ホリデーコレクション」を展開～



【2019 年 11 月 28 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)は、2020 年 1 月 5 日(日)まで、「シースケープ テラス・ダイニング」にて、「ホリデーデザートビュッフェ」を開催中です。今年のテーマは、東京湾を望むヒルトン東京お台場ならではの、ビーチテイストでカラフルな、海を感じる“西海岸風デザートビュッフェ”となっています。

また、ホテル内の各レストランでも、2019 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)の期間限定で、ホリデーシーズンにあわせたスペシャルメニューを展開しており、期間中、ヒルトン東京お台場では様々なホリデーグルメを満喫いただけます。

■ 今年のテーマは“西海岸”！マリンカラーの差し色とウインタースイーツのコントラストがおしゃれさを演出

ヒルトン東京お台場は、東京湾のパノラマビューを望む絶好のロケーションが特長です。会場である「シースケープ テラス・ダイニング」からも、レインボーブリッジのかかる東京湾を一望することができ、レストランの内装自体も爽やかなブルーとホワイトを基調としており、ヒルトン東京お台場が誇る海的美しさを感じながらお食事をお楽しみいただけます。

今回のデザートビュッフェは、ヒルトン東京お台場ならではのロケーションから、“西海岸”にインスパイアを受け、西海岸のビーチ／ホリデーシーズンをイメージしたデザートビュッフェをご用意いたしました。

## ■ホリデーデザートビュッフェ概要

- ・会場 : シースケープ テラス・ダイニング(2階)
- ・期間 : 2019年11月1日(金)~2020年1月5日(日)
- ・時間 : 1部:14:45~16:15(90分) 2部:16:30~18:00(90分)
- ・料金 : 平日 お一人様 3,500円/お子様 2,100円 土日祝 お一人様 3,900円/お子様 2,340円  
※税・サービス料別途 ※お子様は小学生まで ※未就学児は無料
- ・ウェブサイト: <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5934>

## 【メニュー詳細(一部)】



赤いベリーのタルトリース仕立て



スノーアチーブズケーキ



ツリー仕立てのカップケーキ



トゥインクルスターホワイトチョコレートムース



ピスタチオプロフィットロール



もみの木の グリーンティールールケーキ

## <ヒルトン東京お台場「ホリデーコレクション」>

ヒルトン東京お台場では、その他にもホリデーモードが楽しみいただけるメニューを多数ご用意しております。

詳細 URL: [https://www.hiltonodaiba.jp/season\\_promotion](https://www.hiltonodaiba.jp/season_promotion)

## ■グリロジー バー&グリル

会場:グリロジー バー&グリル(2階)

期間:2019年12月21日(土)~2019年12月25日(水)

### 【グリロジー バー&グリル コース概要】

#### ●クリスマスディナーコース

料金:15,000円(税・サービス料別)グラスシャンパン付き

18,000円(税・サービス料別)グラスシャンパン付き

#### ●フェスティブシーズン限定ランチメニュー

料金:4,500円(税・サービス料別)

ウェブサイト: <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5940>



すべての料理にシェフ厳選のお肉とお魚を使用し、さらに農園直送野菜を取り入れた、海の幸・山の幸それぞれの素材の旨味をぜいたくに味わうことができるグリル料理“Surf & Turf”を楽しむメニューです。その味わいの奥深さを存分にご堪能ください。



A5 和牛フィレと帆立貝の網焼き フォアグラ添え  
トリュフソース



寒鱈の真空調理 赤蕪のスープとチャツネ

### ■日本料理「さくら」

会場 : 日本料理「さくら」(2階)  
 期間 : 2019年12月21日(土)～2019年12月25日(水)  
 時間 : 17:30～ / 20:00～  
 ウェブサイト:

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5932>  
[https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/dinner/teppanyaki\\_1221](https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/dinner/teppanyaki_1221)



### 【さくら 天ぷらカウンターコース概要】

- 和牛ヒレ大葉揚げや雲丹おにぎり天ぷらなどのフェスティブコース  
 料金: 18,000円(税・サービス料別)
- 天井、天茶、天バラまたはかき揚げがセットになったフェスティブコース  
 料金: 13,000円(税・サービス料別)

隠れ家のような日本料理「さくら」の天ぷらカウンターでは、クリスマス期間は河豚や、和牛フィレ肉を大葉で巻いて揚げた天ぷら、ウニ入りのおにぎりを天ぷらにしてお出汁でいただくお茶漬けなど、高級食材を楽しめる期間限定のメニューをご用意しております。



天ぷらイメージ



安肝ぼんず

### 【さくら 鉄板焼カウンターコース概要】

- キャビアやフォアグラ こだわりの和牛を満喫  
 料金: 25,000円(税・サービス料別)
- 魚料理・肉料理をお好みのものから楽しむ  
 料金: 15,000円(税・サービス料別)※23日、25日限定コース

メインには、最高級 A5 ランクの黒毛和牛をサーロインとフィレの 2 種類の部位をご用意した、贅沢なコース。また、オマール海老のラプテルミドールに施されたカリフラワーのピューレとベシャメルソースは、ホリデーシーズンにふさわしく白い雪をイメージしているなど、目の前で行われるシェフの手さばきと共に、特別な季節に大切な方とゆっくり味わっていただきたいメニューに仕上げています。



カダイフをまとったタラバ蟹と軽いカリフラワーのクーリ  
彩り野菜のクリスマスリース



オマール海老のラプテルミドール

### ■中国料理「唐宮」

会場 : 中国料理「唐宮」(2 階)  
期間 : 2019 年 12 月 21 日(土)～2019 年 12 月 25 日(水)  
時間 : 17:30～21:30  
ウェブサイト: <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5927>

### 【唐宮 コース概要】

●上海蟹やフォアグラ、フェスティブケーキもお楽しみいただける華やかなコース  
料金: 12,000 円(税・サービス料別)モエ・エ・シャンドン グラスシャンパン付き



七面鳥で丁寧なダシをとった鶏ガラスープに上海蟹の味噌を贅沢に使ったオニオングラタンスープや、フォアグラの小籠包、自家製フィッシュソースでさっぱりといただく旬の金目鯛の蒸し物など、聖夜を飾るにふさわしいバラエティ豊かで艶やかなメニューをご用意いたしました。ご家族や、カップルでぜひともお楽しみいただきたいメニューです。



クリスマスに贈る特製冷菜の盛り合わせ



金目鯛の蒸し物、広州ソース

### ■ヒルトン東京お台場のクリスマスケーキ

華やかなホリデーシーズンを彩るクリスマスケーキもご用意しております。



5つのフレーバーが楽しめるアソートムースケーキです。ムースはマンゴー、ピスタチオ、ラズベリー、チョコレート、ホワイトチョコの 5 種をご用意しており、一つ一つピースが分かれていますのでカットの必要がなく、パーティーへの手土産にも最適です。

名称: 5 種のアソートムースケーキ サンクジョイ

価格: 5,400 円(税別) (1 ピース 5cm × 5cm × 5cm 9 ピース入り)



濃厚な生クリーム、国産の苺をふんだんに使用し、スポンジの間にもたくさんの苺を敷き詰めることで、定番の苺のショートケーキでありながら、ほどよい甘さのクリームと甘酸っぱさのバランスを味わっていただける、こだわりの仕上がりとなっています。

名称:ストロベリーショートケーキ  
価格:4,200円(税別)(15cm)



ピスタチオクリームの濃厚でまろやかな味わいと、ベリー酸味をジュレにしてホワイトチョコレートで包みました。さらに、下に敷いたチョコレートのビスキュイが香ばしさをプラス。粉雪がふんわり積もったような上品な装いに仕上げることで、ギフトとしても喜ばれるホリデームードを盛り上げるケーキになっています。

名称:ノエルネージュ  
価格:4,500円(税別)(18cm)

### 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」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」、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「Grillogy BAR & GRILL (グリロジバー&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](http://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、宿泊先にこだわられるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で585軒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](http://www.hilton.com), [newsroom.hilton.com/hhr](http://newsroom.hilton.com/hhr), <https://www.facebook.com/hiltonhotelsjapan/>,  
[www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels), [www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)

#### **【報道関係者からのお問い合わせ】**

ヒルトン東京お台場 PR 事務局(株イニシャル内)

担当:月代・岸本・宮田

TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065

MAIL: [hilton-o@vectorinc.co.jp](mailto:hilton-o@vectorinc.co.jp)