

報道関係者各位



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

今年のストロベリーデザートビュッフェはお重とお箸で楽しむ！
2020年の幕開けに日本ならではの”和文化”を表現した
ヒルトン東京お台場「いちご」一会のストロベリーデザートビュッフェ」
2020年1月6日(月)より開催



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、シースケープ テラス・ダイニングにて、国際的なスポーツの祭典が開催される 2020年の幕開けに合わせ、国内外に日本ならではの”和文化”を楽しんでいただけるよう、“莓×和”をテーマに、「いちご」一会のストロベリーデザートビュッフェ」を2020年1月6日(月)～5月8日(金)の期間で開催します。

■ 今年のストロベリーデザートビュッフェはお重やお箸で“和文化”を楽しんでいただく

毎年恒例のヒルトン東京お台場のストロベリーデザートビュッフェは、多くのお客様からご好評いただいている人気のデザートビュッフェです。

2020年は国際的なスポーツの祭典が開催され、国内外から多くの方が東京に集まることが予想されます。ヒルトン東京お台場がある「台場」は、空の玄関口・羽田空港からもほど近く、外国人観光客も多く足を運びます。そのため、国内外の人々に“和文化”を感じていただけるよう、当ホテルならではの「おもてなし」を表現した、和のデザートビュッフェをご提供します。



メニューカードを折ると御守に

メニューには、おにぎりを模したロールケーキやたこ焼き風シュークリーム、和菓子のような美しいケーキを取り揃えました。取皿にはお重、カトラリーには箸を使用し、オリジナルデザインの箸袋も用意することで、お客様が写真を撮りたくなるような“和”の可愛らしさを演出しました。

■「ストロベリーデザートビュッフェ」概要

- ・タイトル : 「“いちご” 一会のストロベリーデザートビュッフェ」
- ・会場 : シースケープ テラス・ダイニング(2階)
- ・期間 : 2020年1月6日(月)～2020年5月8日(金)
- ・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/シニア(65歳以上) 2,500円 お子様 2,100円 土日祝 お一人様 4,200円/お子様 2,400円
※税金・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/5951>

※ストロベリーデザートビュッフェの期間限定定額料金プランを2月より販売します。

期間:2月1日(土)～2月29日(土)

料金:お一人様 7,500円(税金・サービス料別途) 詳細は別途ウェブサイトで公開予定です。

■メニュー詳細(一部)



苺おにぎりロール

真っ白なロール生地、梅干しに見立てた苺を巻き、三角形に成形。チョコクレープを海苔のように巻いた、写真映え間違いなしの可愛いおにぎり型ロールケーキです。



苺プチシューたこ焼き風

プチシューに苺クリームを詰め、チョコソースと生クリームをかけることで、たこ焼きを表現したB級グルメ風スイーツです。



ジャージーミルクと苺バームクーヘン

苺マカロン

苺ミルクフィークあんバタークリームサンド



苺タルト黒糖クリーム

サクサクのタルト生地にたっぷりの苺と黒糖のカスタードクリームをトッピングしました。



苺シャルロット

バニラ風味のシャルロットにたっぷりの苺ときなこのクリームを挟みました。苺の酸味ときなこの絶妙な風味を楽しめます。



苺と抹茶のロールケーキ

ふんわりしっとりした抹茶ロール生地に、苺ジャムと生クリームを巻き込みました。



ほうじ茶風味の苺フレジェ

カスタードクリームがたっぷり挟まったフランス風ショートケーキ“フレジェ”にほうじ茶で香ばしさをプラスしました。和のテイストを舌で楽しめる一品



苺シフォン和三盆クリーム

苺のふわふわシフォンケーキを自然な甘さの和三盆生クリームでコーティング。苺ソースでほんのり薄化粧しています。



苺白ごまプリン

白ごまの風味が香ばしいプリンに苺ソースをあわせました。和の文様のチョコがアクセント。



苺レモン黒豆黒糖クリーム

苺シロップを染み込ませたスポンジにココナッツをまぶし、仕上げに黒豆と黒糖クリームをトッピング。和と洋のマリアージュを感じられるメニューです。



苺あんみつ

苺とあんこ、お団子にバニラシロップをかけ、可愛らしく仕上げました。



スパイシー苺グラタン

苺の甘ずっぱさとのマッチングが楽しめるグラタンです。スイーツだけでなくお口直しにぴったりなセイボリーも6種ご用意しています。

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、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む「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](http://www.hilton.com)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/

【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