

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
馬場・遠藤
TEL: 03-5500-5509
Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
アメリカンキッチンで大切な人へのスイーツ作りをイメージした
赤と白のストロベリーデザートビュッフェ「Girl's Sweets Kitchen」
2021年1月8日(金)よりスタート



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、「シースケープ テラス・ダイニング」にて、真っ赤な小物で揃えたアメリカンキッチンで、大切な人に赤と白のストロベリースイーツを作る女の子をイメージした「Girl's Sweets Kitchen」が2021年1月8日(金)よりスタートします。

ストロベリーデザートは23種、セイボリー7種、全30種をご用意しました。ストロベリーをトッピングし赤と白のギンガムチェックをモチーフにしたデザートは大切な人へ思いを馳せながら作るスイーツをコンセプトにしています。

最初の一皿としてご用意するメニューは「ストロベリー&ルビーチョコガナッシュフォンデュ」、フレッシュな赤苺と白苺、プレッツェル、マシュマロ、ビスコッティをテーブルまでお届けしますので、ルビーチョコガナッシュでディップしてお召し上がりください。

シェフのライブパフォーマンスコーナーでは、ワッフルとクロワッサンのハイブリット、「クロツフル」にアイスクリームとストロベリーソース、または、ポーチドエッグにベーコンソースをかけて、赤と白2色どちらもお楽しみいただけます。

■ストロベリーデザートビュッフェ Girl's Sweets Kitchen について

今回のストロベリーデザートビュッフェのテーマは、年が明け、2月にバレンタインデーも待ち受ける季節に、大切な人へスイーツを作る女の子のキッチンをイメージしました。新年にふさわしいおめでたい赤と白のカラーを使い、ギンガムチェックをモチーフに採用することでアメリカのキュートな女の子の家のキッチンのようなガーリーさを表現しています。

■ストロベリーデザートビュッフェ Girl's Sweets Kitchen メニュー詳細



ネイキッドストロベリーショートケーキ

ニューヨーク発の海外で人気のウェディングケーキスタイルで、スポンジの側面にクリームを塗らず、素朴で可愛いデコレーションにすることで、ナチュラルでスタイリッシュかつ、ガーリーなスイーツに仕上げました



チェリー&ストロベリータルト

アメリカンチェリータルトにストロベリーを贅沢にトッピング。甘酸っぱさがやみつきになる一品



チョコ&ストロベリーの
マシュマロクリスピーパイ

丸いパイにストロベリーガナッシュをトッピング。マシュマロをいっぱい載せてほんのり焼き上げたジューシーなアメリカンテイストのクリスピーパイ



ギンガムチェックの
ニューヨークチーズケーキ

なめらかな舌触りの濃厚クリームチーズをふんだんに使ったニューヨークチーズケーキにギンガムチェックのようにストロベリーとホイップクリームでデコレーション



ストロベリーームスレアチーズケーキ
ストロベリーームスを真ん中にくちどけ
豊かなさっぱりとしたレアチーズケーキ
です。爽やかな酸味とストロベリー風味
をお楽しみください



リップのカップケーキ
 カップケーキの上に唇や、ハート、ギンガム
 チェックのチョコレートをトッピング



ホワイトシフォンケーキ
 ストロベリークリームをぎっしりと詰め
 ラフにホイップクリームを塗ってストロ
 ベリーパウダーで華やかさをプラス



ストロベリーフォスターミニパンケーキ
 バター、ブラウンシュガー、ラム・ソースで
 フランベしたニューオーリンズ発祥の「バ
 ナナフォスター」のストロベリー版！

■セイボリーアイテム



ストロベリーコブラー
 アメリカでは家庭料理として定番のコブラー。旬のストロベリ
 ーとピーチコンポートをクッキー生地とともに焼き上げまし
 た。添えた生クリームとの絶妙なバランスが後を引きます



網型カットのワッフルポテト
 厚めにスライスしたポテトを網型に。
 スイーツを召し上がっている合間、塩味が欲しい時に是非！

■シェフのパフォーマンスコーナー



赤の焼きたてクロワッフル アイスクリーム添え



白の焼きたてクロワッフル ポーチドエッグ添え

■ストロベリーデザートビュッフェ Girl's Sweets Kitchen の概要

○期間:2021年1月8日(金)~2021年2月28日(日)

○時間:

・1部:14:45~16:15(90分制)

・2部:16:30~18:00(90分制)

○料金:

・平日

大人 3,900円/お子様 2,340円

・土日祝

大人 4,300円/お子様 2,580円

※表記料金に税金・サービス料が別途加算されます

※お子様は小学生までとなります

※未就学児は無料です

ウェブサイト: <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6144>

レストラン総合案内 TEL:03-5500-5580 (全日 10:00~20:00)

■デザートビュッフェ開催についてホテルの取り組み

- ・入口で検温をし、消毒液の設置しております
- ・分散してお客様をビュッフェ台へご案内しております
- ・各デザートにフードカバーをつけております
- ・ビュッフェ台の足元にフットマークをつけソーシャルディスタンスを守っていただいております
- ・テーブル間の飛沫防止のため、アクリル版を設置しております
- ・エンボスグローブをお客様へお渡し、デザートを取りに行くときには着けていただいております

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」(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、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 575 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ン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/Hilton/>, 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・小川・宮田

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

MAIL: hilton-o@vectorinc.co.jp