

※表示金額には別途税金が加算されます。 ※アレルギー表記について、一部落花生も使用している生産ラインによる材料を使用しています。



Cinq Joys

5種のアソートムースケーキ
サンクジョイ ¥5,400

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、ホワイトチョコレートを。一つ一つピースが分かれていますのでカットの必要が無くパーティーへの手土産としてもぴったりです。

W5cm×D5cm×H5cm (1ピース)
※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

5つの笑顔。

Cinq(サンク)とJoy(ジョイ)は喜びと感謝の意味。Cinqはフランス語で英語の“Thank”と同じ読み方をし意味は“5”。ホクとわたし、パパとママ、おじいちゃんとおばあちゃん、友達や恋人、5つの笑顔を思い浮かべながら一つ一つ異なるデザインとテイストで話題も弾む。

マンゴー

- マンゴームース
- フロマージュブランクリーム
- アーモンドビスキュイ

ピスタチオ

- ピスタチオムース
- チョコレートムース
- アーモンドチョコビスキュイ

木苺

- 木苺ムース
- バニラムース
- アーモンドビスキュイ

チョコレート

- チョコレートムース
- 紅茶ムース
- アーモンドチョコビスキュイ

ホワイトチョコレート

- ホワイトチョコレートムース
- 抹茶ムース
- アーモンド抹茶ビスキュイ

HOLIDAY COLLECTION
2019
HILTON TOKYO ODAIBA

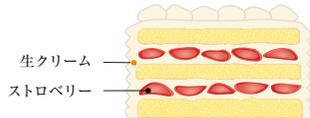
Strawberry Shortcake

ストロベリーショートケーキ ¥4,200

濃厚な生クリーム、国産の苺をふんだんに使用。スポンジの間にもたくさんの苺を敷き詰め、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ように仕上げています。

15cm

※卵・小麦・乳成分を使用しています



大切な方と過ごすホリデーシーズンをストロベリーケーキと共に。

11月下旬から街はホリデーシーズン一色。ローストチキンやフライドチキンにビーフシチュー、ピザなど当日のメニューを決めて、赤白緑のクリスマスカラーを意識したテーブルコーデでパーティーの準備は完了。

子供たちからオムライスやグラタン、カレーやハンバーグ、スペアリブなどのリクエストが出るかもしれない。

華やかな食卓で、忘れられないクリスマスパーティーになると信じて。

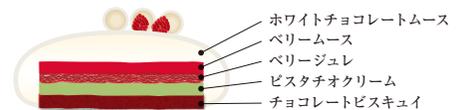


優しい甘酸っぱさが奏でる最高のハーモニー。

ふわらかい
食感と口どけ。



※表示金額には別途税金が加算されます。 ※アレルギー表記について、一部落花生も使用している生産ラインによる材料を使用しています。



大切な方と過ごすホリデーシーズン。

新雪のようなホワイトチョコレートをまとったケーキで、

上品なひとときを過ごす。

Noël Neige

ノエルネージュ ¥4,500

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の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。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。デコレーションは粉雪がふんわり積もったような上品な装い。ギフトとしても喜ばれるケーキです。



18cm

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

フェスティブシーズンの名脇役。

ジンジャーブレッドハウスやシュトレンなど
心温まる伝統的なブレッドをバラエティ豊かに。



※表示金額には別途税金が加算されます。 ※アレルギー表記について、一部落花生も使用している生産ラインによる材料を使用しています。



Panettone

パネトーネ ¥1,500

イタリアのお祝いに欠かせない、レーズン・オレンジ・レモンが入ったパンです。

※卵・小麦・乳成分・ナッツ・アルコールを使用しています



Wreath Bread

リースパン ¥800

オレンジピールとチョコレートを練り込み、マカロン生地をトッピング。香り良く焼き上げました。

※卵・小麦・ナッツ・乳成分・アルコールを使用しています

Stollen

シュトレン ¥3,500

レーズン・オレンジ・くるみ・アーモンド・ヘーゼルナッツが入った伝統的なドイツの発酵菓子でクリスマスの約4週間前から少しずつ切り分けて味の変化を楽しみながら食するのが伝統的な食べ方です。

※小麦・乳成分・ナッツ・アルコールを使用しています



BREADS



Spice Pound Cake

パンデビス香辛料の
パウンドケーキ ¥2,000

フランス、アルザス・ストラスブール地方
で有名な「スパイスのパン」という意味を
持つ香辛料のきいたパウンドケーキです。

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

Caramel Apple Pound Cake

キャラメルアップル
パウンドケーキ ¥2,000

キャラメル生地にアップルを練り込んだずっしりと
した重みのあるパウンドケーキです。

※卵・小麦・乳成分・ナッツ・アルコールを使用しています



Orange Chocolate Pound Cake

オレンジとチョコレートの
パウンドケーキ ¥2,200

チョコレートのパウンド生地にオレンジピールを
練りこみ焼き上げました。

※卵・小麦・乳成分・アルコールを使用しています

POUND CAKES



Dried Fruits Pound Cake

フルーツパウンドケーキ ¥2,200

6種類のドライフルーツの風味が楽しめる薫り高い
パウンドケーキ。華やかな仕上げのフルーツの彩も
魅力です。

※卵・小麦・乳成分・ナッツ・アルコールを使用しています



Special Blend Tea Pound Cake

紅茶のパウンドケーキ ¥2,200

ノーベル賞の晩餐会でも振舞われるセーデル
ブレンドティーの香りが生地全体から感じ
られる上品な味わいのパウンドケーキです。

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています



ねえ、
どこから食べる？

子供達の夢、お菓子の家。
どこから食べるか迷ってしまいそう。

Gingerbread House

ジンジャーブレッドハウス

¥3,500

たくさんのジンジャーを生地に混ぜ、カリッと焼き上げた、見た目にもクリスマス感溢れるクッキーハウスです。

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

COOKIE & CHOCOLATE

Goodies Gift Set

焼き菓子セット*

ブック型ボックス…¥2,000 フェルトバッグ…¥1,200 フェルトバッグ(小)…¥1,000 巾着…¥850

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

Bonbon Chocolat Box

ボンボンショコラ アソートボックス*

6個入り…¥1,200 10個入り…¥2,000

※乳成分・アルコールを使用しています

Assorted Cookies

クッキー詰め合わせ*

¥1,600

※卵・小麦・乳成分・ナッツを使用しています

Marshmallow

マシュマロ*

3種セット…¥1,000



Seascape Meringue

シースケープメレンゲ 3種セット* ¥1,000

ミント、メロン、ストロベリーのメレンゲ。
軽い食感が雪どけのような冬にぴったりのスイーツ。

※卵を使用しています



Macaroon Box

マカロンボックス* ¥2,500

クリスマスカラーのしっとりサクサクの
マカロン詰め合わせです。

※卵・乳成分・ナッツ・アルコールを使用しています

※表示金額には別途税金が加算されます。 ※アレルギー表記について、一部落花生も使用している生産ラインによる材料を使用しています。

HOW TO ORDER

ご注文方法

お申込み方法 店頭 2F「シースケープ スイーツ&コーヒー」
 TEL 03-5500-5580
 WEB http://hiltonodaiba.jp/restaurants/seascape_sweets/plans

ご予約期間 2019年12月15日(日)まで ※お引渡しより5日前までにお申し込みください

★…店頭販売のみ

In-Room Dining

ルームサービス

おひとり様 ¥15,000

12月21日(土)～12月25日(水)

宝石をちりばめたような華やかなオードブルやシェアしながら楽しめるプラッター「牛フィレ肉のグリルとフォウグラロッシュニ風トリュフソース」など、シェフが腕をふるったクリスマス限定メニューをおふたりだけの空間でお楽しみください。



モエ・エ・シャンドン
ハーフボトル付きで
ご用意いたします。



Grillogy Bar and Grill

グリロジー バー&グリル

おひとり様 ¥15,000/¥18,000(グラスシャンパン付)

12月21日(土)～12月25日(水)

すべてのディッシュにシェフ厳選の魚介と農園直送野菜と取り入れた素材の旨味をぜいたくに味わえる Surf&Turfを楽しむメニューです。グリル料理ならではの味わいの奥深さを存分にご堪能ください。



Toh-gu Chinese Restaurant

中国料理「唐宮」

おひとり様 ¥12,000(モエ・エ・シャンドン グラスシャンパン付)

12月21日(土)～12月25日(水)

七面鳥で丁寧に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ウグラの小籠包、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。



心躍る聖夜のひとときを

Festive Dinner

Sakura
Japanese Restaurant

日本料理「さくら」



Sakura Kaiseki

さくら会席

おひとり様 ¥13,000コース/¥16,000コース

12月21日(土)~12月25日(水)

冬の味覚である蟹、うに、河豚など「旬」と「はしり」、「なごり」の食材を上手く取り入れ職人が手間を惜しまずに一品づつ仕上げたクリスマス会席です。白・黒・緑とクリスマスをイメージした華やかな和食器も一緒にお楽しみいただけます。



Teppanyaki

鉄板焼

おひとり様 ¥15,000(23日、25日限定コース)/¥25,000コース

12月21日(土)~12月25日(水)

メインに最高級A5ランクの黒毛和牛をサーロインとフィレの2種類の部位で味わえる贅沢なコース。また、カリフラワーのピューレとベシャメルソースで白い雪をイメージしたオマール海老のラプテルミドールなど、目の前で行われるシェフの手さばきと共に、大切な方とゆっくり味わって欲しいメニューです。



Sushi

寿司

おひとり様 ¥13,000コース/¥18,000コース

12月21日(土)~12月25日(水)

クリスマスはあえて、すしカウンターで会話を楽しみながら舌鼓はいかがでしょうか。

旬の平目の薄造りやクリスマスカラーをイメージした鮭のミルフィーユなどがお楽しみいただけます。もちろん寿司はお好みのネタを職人が握ります。粋でいなせな聖夜をお過ごしください。



Tempura

天ぷら

おひとり様 ¥13,000コース/¥18,000コース

12月21日(土)~12月25日(水)

わずか10席のカウンターの目の前に広がるその東京湾の絶景は、まるで一枚絵を見ているかのよう。

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。



Course

※表示金額には別途税金・サービス料が加算されます。 ※食物アレルギーのあるお客様はスタッフにお問い合わせください。

Seascape Terrace Dining

シースケープ テラス・ダイニング

11月1日(金)～

■ランチビュッフェ おひとり様
平 日 ¥4,200(お子様¥2,520)
土日祝 ¥4,800(お子様¥2,880)

■ディナービュッフェ おひとり様
平 日 ¥5,500(お子様¥3,300)
土日祝 ¥5,800(お子様¥3,480)

12月21日(土)～12月25日(水)＜クリスマス期間＞

■ランチビュッフェ おひとり様
平 日 ¥4,800(お子様¥2,880)

■ディナービュッフェ おひとり様
平 日 ¥6,300(お子様¥3,780)

※この期間はクリスマススペシャルディッシュをおひとり様一品下記よりチョイスいただけます。

オマールフォアグラボール
国産牛ロースのロッシェニ ソースベリダート
トリュフ蕎麦

Lunch & Dinner Holiday Season's Buffet

ランチ&ディナーホリデーシーズンビュッフェ

専用のオープンで熱々に溶かした本場スイスチーズのラクレットや、特製デミグラスソースで仕上げたビーフパンチシュウなど、心も体も温まるメニューをご用意いたしました。ご家族と、ご友人と楽しいひとときで心が満たされますように、すてきなホリデーシーズンをシースケープでお過ごしください♪(※ラクレットはディナービュッフェ限定となります)



Holiday Dessert Buffet

ホリデーデザートビュッフェ

11月1日(金)～

おひとり様 平 日 ¥3,500(お子様¥2,100)
土日祝 ¥3,900(お子様¥2,340)

12月21日(土)～12月25日(水)＜クリスマス期間＞

おひとり様 ¥3,900(お子様¥2,340)

アメリカ西海岸のホリデースタイルをテーマにしたデザートビュッフェ。モミの木が香りはじめるこの季節。ホリデーシーズンの準備は、家族でツリー農園に出かけ、好みにあった一本を選ぶことから始まります。マリーンブルー、ピーチテイストのオフホワイト、西海岸ホリデーシーズンを連想させるさし色で装飾した、爽やかな店内で季節限定のデザートビュッフェをお楽しみください。

Grillogy Bar and Grill

グリロジィー バー&グリル

Winter Afternoon Tea

ウィンターアフタヌーンティー

11月1日(金)～

おひとり様 ¥3,200

8種類のスイーツと焼きたてスコーン、また人気のグリロジィー特製ミニバーガーなどセイボリーアイテムも充実。カルフォルニアのフルーツや、アクセントにマリプリキュールを使用したアメリカ西海岸のテイストを入れた冬のアフタヌーンティーセットです。



聖なる夜を。

家族や恋人、親しいお友達だけでゆっくり過ごしたい。
そんな願いを叶えてくれる特別ディナー付きのプランをご用意。

Special dinner plan

4つのレストランより選べる特別ディナー付き宿泊プラン

宿泊期間：2019年11月8日(金)～12月25日(水) ※26日(木)のチェックアウトまで
プラン内容：ご宿泊・特別ディナー・朝食ビュッフェ付き

ディナーは右記より
お選びいただけます

シースケープ テラス ダイニング
日本料理「さくら」
グリロジュー バー&グリル
中国料理「唐宮」

～お部屋でゆっくりと～

プライベート空間で楽しむペアディナー付き宿泊プラン

宿泊期間：2019年11月8日(金)～12月25日(水) ※26日(木)のチェックアウトまで
プラン内容：ご宿泊・朝食ビュッフェ付き

スペシャルディナーコース(ルームサービスにて)
シャンパン(HALFボトル)
フェスティブカナッペ
アメニティ

Private dinner plan

※エグゼクティブルーム・プレミアムエグゼクティブルームにご宿泊のお客様は、エグゼクティブラウンジでの朝食ビュッフェもお選びいただけます。

注意事項

ご予約は1泊からのご宿泊より承ります。ご予約は「事前カード決済」のみにて承ります。ご予約完了後の返金ならびに予約内容の変更はいたしかねますので、予めご了承ください。キャンセルの期日にかかわらず、取消料100%を頂戴いたします。



ヒルトン東京お台場
〒135-8625 東京都港区台場1-9-1
hiltonodaiba.jp

レストラン総合案内
03-5500-5580 平日 10:00~21:30
土日祝 9:00~21:30

ご予約
03-5500-5555 9:00~18:00