

【ヒルトン東京お台場】
まるで“宝石”のような秋スイーツ
山梨産「シャインマスカット」が主役のアフタヌーンティー登場
期間: 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 14 日(火)

【2025 年 7 月 31 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人／中里英樹)では「グリロジー バー&グリル」にて、産地直送の山梨県産のシャインマスカットを贅沢に使用した「シャインマスカットアフタヌーンティー」を、2025 年 9 月 1 日(月)より期間限定で提供いたします。



昼夜の寒暖差が激しい盆地特有の気候が育む、豊かな香りと上品な甘みたっぷりの山梨県産シャインマスカット。この秋、JAグループ山梨の協力のもと、みずみずしく輝きあふれる“秋の宝石”をふんだんに使用したアフタヌーンティーセットをご提供します。

スイーツは全 9 種類をご用意。シャインマスカットの「ブッセ マリトツツオ風」や「洋風団子」、「テリーヌ」などは、大粒な果実の存在感と芳醇な甘さを生かしました。軽やかなシュー生地にはジューシーな果肉が弾ける「シャインマスカットシュークリーム」や、透明感のあるゼリーと杏仁豆腐のバランスが絶妙な「シャインマスカットとブドウゼリー杏仁豆腐」など、見た目の美しさや爽やかな香り、そして食感が楽しめます。

セイボリーでは糖度が高くなる初秋の“桃”を使ったメニューも登場。口当たりなめらかな冷製ポタージュに繊細な桃の香りを添えた「ピシソワーズスープ 桃のフレーバー」や、ふわふわのメロンパンにフレッシュピーチとクリームを贅沢に挟んだ「ピーチメロンパンサンド」など、シェフの遊び心が光る品々をお楽しみいただけます。さらに、ワゴンサービスでは季節限定のスコーンやボリューム満点のサンドイッチを、お好きなだけお召し上がりください。

ホテルならではのラグジュアリーな空間で、“秋の宝石”が主役のスイーツとともに優雅なティータイムをお楽しみください。



シャインマスカットとチーズムース
シャインマスカットのテリーヌ
シャインマスカット洋風団子 ほか



シャインマスカットとブドウゼリー杏仁豆腐
ブッセシャインマスカット マリトツツォ風
マカロンシャインマスカット ほか



シャインマスカットのプチタルト
シャインマスカットシュークリーム ほか



ピーチメロンパンサンド
ビシソワーズスープ 桃のフレーバー ほか

■サンドイッチやスコーンは食べ放題！

サンドイッチは、スモークサーモンやレタスを挟んだバゲット、アボカド&エビのチャパタサンド、黄桃とクリームチーズを合わせたパンなど、全 4 種類をご用意。

ホテルメイドのスコーンは、バターがリッチに香るプレーン、マスカットフレーバーの 2 種をお好きなだけお召し上がりいただけます。



ホテルメイドのスコーン 2 種
(プレーン、マスカット)



アソートサンドイッチ 4 種
(バゲットサンド、桃パンなど)

■「シャインマスカットアフタヌーンティー」概要

期間： 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 14 日(火)

場所：「グリロジー バー&グリル」(2F) ※提供店舗が変わる可能性があります。

時間： ティータイム 12:00～14:00 / 12:30～14:30 / 14:30～16:30 / 15:00～17:00 (各 120 分制)

ディナータイム 平日 18:00～21:30 / 19:00～21:30 (時間無制限・ドリンク L.O.21:00)

土日祝 17:30～19:30 / 20:00～22:00 (各 120 分制・ドリンク L.O.21:30)

料金： 平日 7,200 円 / 土日祝 7,800 円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

メニュー：全 18 種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

- スイーツ** シャインマスカットとブドウゼリー杏仁豆腐、マカロンシャインマスカット、シャインマスカットシュークリーム、
ブッセシャインマスカット マリトッツォ風、シャインマスカットのプチタルト、シャインマスカット洋風団子
シャインマスカットのショートケーキ、シャインマスカットのテリーヌ、シャインマスカットとチーズムース
- セイボリー** ビシソワーズスープ 桃のフレーバー、ピーチメロンパンサンド、
フィッシュフライとモッツアレラチーズのピンチョス ピンクタルタルソース
- ワゴンサービス** プレーンスコーン、マスカットスコーン、サンドイッチ 4 種 ※ワゴンサービスはお席までお持ちいたします。

■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7231>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内) 10:00~20:00

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」、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「Grilllogy BAR & GRILL(グリロジュー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。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。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>

https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコン的なイベント会場などを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 24 ホテル(総客室数 7,671 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,403 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2025 年 7 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティングコミュニケーションズ 澤

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

TEL: 03-5500-5634 FAX: 03-6740-2130 (平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 菊地、舟木、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)