

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

TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】 豊かな香りと彩りに包まれる 五感で味わう秋のビュッフェ 「豊穣の秋&シャインマスカットスイーツフェア」開催

期間:2025年9月1日(月)~11月16日(日)

【2025 年 8 月 1 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、オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」にて、実りの秋ならではの味覚を心ゆくまでご堪能いただける「豊穣の秋&シャインマスカットスイーツフェア」を 2025 年 9 月 1 日(月)より期間限定で開催します。



本フェアでは、「豊穣の秋」をテーマに、鮭やさんま、きのこ、さつまいもなど旬の食材をふんだんに使った料理を取り揃えました。朴葉と爽やかな柚子の香りが漂う「秋鮭の朴葉焼き 柚子味噌風味」、旬のさんまをトマトやズッキーニとともに彩り豊かに仕上げた「さんまのピッツァイオーラ風オーブン焼き」、蒸し焼きにすることで、きのこの旨味が引き立つ「ジャンボなめこのカルタファータ包み」など、季節感あふれるお料理が並びます。

また、スーパーフード「ソルガム」を使ったヘルシーなサラダや、発酵食品の深い旨みを生かした「タッカルビ風 ベーコンとキムチのピザ」など、からだに嬉しいメニューも充実。シェフが目の前で仕上げるライブステーションでは、香ばしいねぎ油が食欲をそそる「鱸と香港醤油ソース」、さわやかな香草の香りが広がる「ローストビーフのポルケッタ風」など、出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。

デザートには、山梨県から直送のシャインマスカットを贅沢に使ったスイーツが登場。

シャインマスカットの「タルト」、「ショートケーキ」、「テリーヌ」など、 宝石のようにきらめくスイーツがビュッフェを華やかに彩ります。 そのほかにも、「洋ナシムース」、「かぼちゃプリン」、そして、栗・ さつまいも・紫芋の3種のモンブランを食べ比べできる贅沢な ラインアップをご用意しています。

ぜひ、豊かな香りと彩りに包まれながら、秋の味覚を五感で味わう、心満たされるひとときをお楽しみください。



■おすすめメニューについて



秋鮭の朴葉焼き 柚子味噌風味



さんまのピッツァイオーラ風オーブン焼き (ディナータイムのみ)



ジャンボなめこのカルタファータ包み



ハッセルバックスイートポテト

【 ライブステーション 】



ローストビーフのポルケッタ風 (土日祝のみ)



サーモンフレンチキャビア丼



ねぎ油をかけて仕上げる 鱸と香港醤油ソース

【デザート】



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 (ディナータイムのみ)



シャインマスカットのタルト



モンブラン食べ比べ (紫芋・さつまいも・栗)



洋ナシムース (ディナータイムのみ)



かぼちゃプリン

■「豊穣の秋&シャインマスカットスイーツフェア」 概要

期間: 2025 年 9 月 1 日(月)~11 月 16 日(日) 場所: 「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)

時間: ランチ 11:30~13:00 / 13:30~15:00 / ディナー 17:30~19:00 / 19:30~21:00

※ランチ・ディナーともに90分制

料金: ランチ 平日 大人 6,200円 / 小学生 3,000円 / 幼児(4~6歳)1,500円

土日祝 大人 7,200円 / 小学生 3,000円 / 幼児(4~6歳)1,500円

ディナー 平日 大人 7,500円 / 小学生 4,000円 / 幼児(4~6歳)2,300円 土日祝 大人 8,900円 / 小学生 4,000円 / 幼児(4~6歳)2,300円

■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7230

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

★週末限定!

「シャインマスカットスイーツビュッフェ」を実施

週末 15:30~17:00 の時間帯は、秋の味覚を堪能いただける スイーツビュッフェを実施。

シャインマスカットをはじめとする秋のフルーツをふんだんに使用したスイーツに加え、数種類のセイボリーもご用意します。

期間: 2025年9月6日(土)~11月16日(日)の土日祝

時間: 15:30~17:00

料金: 大人 3,500円/小学生 2,500円/幼児(4~6歳)1,200円

※0~3歳は無料です ※表示料金はすべて税金・サービス料込み

■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7235

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「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中國料理「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 つのウエ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

<u>ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ</u>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、アイコニック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<u>モバイルアプリ</u>から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した<u>ヒルトン・オナーズ</u>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 <u>stories.hilton.com/hhr</u>、<u>Facebook</u>、X 、<u>Instagram</u> をご覧ください。

株式会社ホテルマネージメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネー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ージメントジャパン 担当:営業企画 菊地、舟木、池上

E-mail:<u>contact_others@hmjkk.co.jp</u> TEL:03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)