

【ヒルトン東京お台場】  
ダイナミックな肉料理と可憐ないちごスイーツの饗宴  
「ミート×ストロベリー ビュッフェ」開催

<期間:2026年3月1日~5月17日>

【2026年1月28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、2026年3月1日(日)より、2F「グリロジュー バー&グリル」にて、多彩な肉料理と旬のいちごを使ったメニューを一度に楽しめる「ミート×ストロベリー ビュッフェ」を期間限定で開催します。



本フェアでは、レストラン内のオープンキッチンを活かし、シェフが目の前で仕上げるライブ感あふれる逸品をはじめ、バラエティ豊かな肉料理を提供します。また、春らしい彩りのいちごメニューも豊富にご用意しました。

ライブステーションでは、藁(わら)で燻して香ばしい香りをまとわせるローストビーフや、低温でじっくりと焼き上げる仔羊のローストなど、出来立てを味わえるメインディッシュをご提供します。さらに、ビュッフェ台には「ポークスペアリブ」や「ラムショルダーの煮込み」、「フライドタンドリーチキン」など、食べ応えのある肉料理が揃います。

前菜には、肉料理の合間に楽しめる軽やかな味わいのメニューが並びます。ベリーの甘酸っぱさを活かした「いちごのブルーテ」や「フランボワーズのカプレーゼ」、トマトソースが爽やかな「シュリンプパスタ」などがビュッフェ台を彩ります。

デザートエリアでは、旬のいちごを主役にした多彩なスイーツをご用意しました。王道の「いちごショートケーキ」をはじめ、「いちごのムース」や「ガトーショコラといちご」、和の趣が楽しめる「あんみついちごソース」など、いちごの味わいを幅広く楽しめます。

香ばしいグリル料理から、いちごの甘酸っぱさが広がるデザートまで、存在感のある味わいが揃う「ミート×ストロベリー ビュッフェ」。心躍るグルメ体験をお楽しみください。

## ■おすすめメニュー 一例

### <ライブステーション>

#### ・「ローストビーフの薫焼き」:

低温調理でしっとりジューシーに仕上げたローストビーフを、薫で燻す演出を目の前で楽しめる一品。香ばしい香りが肉本来の味わいを引き出します。

#### ・「仔羊のもも肉のロースト」:

にんにくやタイムなどの香草を加え、豊かな香りを閉じ込めて焼き上げました。イタリアンパセリやビネガーを使った爽やかな「サルサヴェルデ」ソースが、ラム特有の風味を引き立てます。

※ランチタイムはライブステーションで提供。ディナータイムには、ビュッフェ台にて提供します。

#### ・「四川スモークダック」(ディナー限定):

楠チップでスモークした香り高い鴨肉を、きゅうりや葱と共にチャイニーズバンズで。定番の濃厚な甜面醬や、さっぱりとした味わいのプラムソースとともにお召し上がりください。



ローストビーフの薫焼き



四川スモークダック



仔羊のもも肉のロースト

### <ホット&コールド セレクション>

#### ・「柔らかく蒸した豚バラ肉のバルサミコ酢豚」:

とろけるような食感に蒸し上げた豚肉に、まろやかなバルサミコとたまり醤油のソースを合わせ、コクのある味わいに仕上げました。

#### ・「ポークスペアリブ 香草パン粉焼き」:

旨みを凝縮したスペアリブに、マスタードのアクセントとハーブ香るパン粉をあしらいました。外はカリッと、中はジューシーな食感のコントラストが際立ちます。

#### ・「いちごのブルーテ」:

ほんのり甘酸っぱい味わいとクリーミーな喉ごしが心地よい冷製スープ。お肉料理の合間に、お口直しとしても楽しめます。

#### ・「ブラックベリーのパッシュェパイ」:

サクサクのパイ生地、パテドカンパーニュのコク深い味わいとブラックベリーの酸味を合わせた、一口サイズの前菜です。



柔らかく蒸した豚バラ肉のバルサミコ酢豚



ポークスペアリブ 香草パン粉焼き



いちごのブルーテ



ブラックベリーのプッシュパイ

### <デザート セレクション>

・「いちごショートケーキ」、「いちごタルト」:

みずみずしい果実をふんだんに取り入れた、いちごの魅力をストレートに感じられる定番スイーツです。

・「ガトーショコラといちご」:

濃厚なチョコレートのコクと爽やかないちごの酸味が調和する、上品な味わいのケーキ。

・「ピスタチオといちごのパリプレスト」:

サクッとしたシュー生地で、まろやかなクリームといちごをサンドしました。(ピスタチオクリームといちごクリームの2種)

・「いちご食べ比べ」(平日ディナー限定):

その時期に美味しい銘柄を厳選。フレッシュないちごそのものの味わいをご堪能いただけます。



多彩ないちごスイーツ(イメージ)



いちご食べ比べ(イメージ)

### ■「ミート×ストロベリー ビュッフェ」 概要

期間: 2026年3月1日(日)~5月17日(日)

場所: 「グリロジー バー&グリル」(2F)

時間: ランチ 平日土日祝(各90分の2部制) ①11:30~13:00 / ②13:30~15:00

ディナー 平日(90分制)17:45~21:00 / 土日祝(各90分の2部制) ①17:30~19:00 / ②19:30~21:00

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

※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

### ■その他のメニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7308>

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、都心からほど近い距離にありながら、空と海に包まれる開放的なロケーションに位置します。スイートルーム 18 室を含む全 453 室の客室に備えたプライベートバルコニーからは、東京タワーやレインボーブリッジをはじめ、東京の街並みをパノラマに一望し、非日常のひとつをお過ごしいただけます。館内には、鉄板焼、寿司、天ぷら、会席料理を提供する「さくら」、カクテルや豊富なウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」、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)」、グリルレストラン「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー & グリル)」、中国料理「跳龍門」など、多彩なレストラン&バーを備えています。さらに、天井高 8m の大宴会場をはじめとする 22 タイプの宴会場と 2 つのウエディングチャペルを有し、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む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.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ン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](https://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 25 ホテル(総客室数 8,119 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 3,593 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」、「シエラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2026 年 1 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](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

TEL: 03-5500-5509 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 舟木、菊地、池上

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

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