

【ヒルトン東京お台場】
薫焼きローストビーフとトロピカルフルーツが競演
「ミート×マンゴー&メロン ビュッフェ」開催

<期間:2026年5月18日~7月10日>

【2026年4月16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5月18日(月)より、2F「グリロジー バー&グリル」にて、ライブで仕上げる肉料理と、マンゴー・メロンのスイーツを一度に楽しめる「ミート×マンゴー&メロン ビュッフェ」を期間限定で開催します。



本フェアでは、シェフが目の前で仕上げるライブ感あふれるグリル料理を主役に、食欲をそそる多彩なミートメニューを取り揃えました。デザートエリアには、芳醇な香りのマンゴーとみずみずしいメロンをふんだんに使用した、見た目にも鮮やかなスイーツが並びます。

ライブステーションでは、低温調理でしっとり仕上げたローストビーフを薫(わら)で燻し、香ばしさをまとわせた一皿をご用意。ガーリックとチーズのコクを効かせたシュクメルリソースとともに、濃厚な味わいに仕上げました。また、ディナータイムには、蒸した小籠包に焼き目を付けた「焼き小籠包」が登場。カリッとした皮と熱々の肉汁をお楽しみいただけます。

ビュッフェ台には、ハチミツのコクと粒マスタードの酸味を効かせたポークスペアリブや、スパイスに漬け込んだ鶏肉をジューシーに焼き上げたケバブチキン、やわらかな牛タンを葱しょうがでさっぱりと味わえるメニューなど、バラエティ豊かな肉料理が並びます。

デザートエリアには、旬のマンゴーとメロンを贅沢に使用したスイーツをご用意。「マンゴーショートケーキ」や「メロンショートケーキ」をはじめ、サクとしたタルト生地にとろける果肉をあしらった「マンゴータルト」、さっぱりとした味わいの「杏仁メロン」や「クリームソーダ風ゼリー」など、初夏らしい彩りのデザートが揃います。

食べ応えある肉料理と、さわやかなフルーツの甘みを存分に味わえる、初夏にふさわしいビュッフェです。

■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 シュクメルソース」:

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し、ガーリックとチーズソースのコクを効かせたソースで味わう一品

・「焼き小籠包(ディナー限定)」:

蒸したての小籠包に香ばしい焼き目を付け、カリッとした皮とあふれる肉汁が楽しめる一品



ローストビーフの薫焼き シュクメルソース



焼き小籠包(ディナー限定)

<ホット&コールド セレクション>

・「ポークスペアリブのハニーマスタードソース」:

肉厚のスペアリブに、ハチミツのコクと粒マスタードの酸味を効かせた食欲をそそる味わい

・「鴨と葱のクレープ包み」:

しっとりとした鴨肉と、シャキッとした葱をクレープで包んだ一品

・「牛タンスモーク」:

低温調理でやわらかく仕上げたスモークタンでマッシュポテトを包み、葱しょうがを添えて

・「牛肉とマンゴーのエスカベッシュ風」:

マンゴーの甘みと爽やかな風味が、牛肉のコクを引き立てる冷製前菜



ポークスペアリブのハニーマスタードソース



鴨と葱のクレープ包み



牛タンスモーク



牛肉とマンゴーのエスカベッシュ風

<デザート セレクション>

- ・「メロンショートケーキ」、「マンゴーショートケーキ」:
みずみずしい果実を活かした軽やかな口どけのショートケーキ(ディナータイムは2種の食べ比べ)
- ・「マンゴータルト」:
サクッとしたタルト生地に、濃厚な甘みのマンゴーをあしらった一品
- ・「シャルロットケーキ メロン」:
ふんわりと軽やかなビスキュイ生地で側面を覆い、メロンをあしらった華やかなケーキ
- ・「マンゴージンジャーゼリー」:
マンゴーの甘みに生姜のアクセントを効かせたさっぱりとした後味のゼリー



■「ミート×マンゴー&メロン ピュッフェ」 概要

期間: 2026年5月18日(月)~7月10日(金)

場所: 「グリロジー パー&グリル」(2F)

時間: ランチ 全日(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/7350>

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、非日常のひとつとき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「Grilloogy BAR & GRILL(グリロギー 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.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、アイコンックなイベントなどを通じて、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、[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 27 ホテル(総客室数 9,051 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 3,970 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および運営を行っています。(2026 年 4 月現在)

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

【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

プレスデスク(ビズコミュニケーションズ内)

担当: 松本・藤井・鶴岡

E-MAIL: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

TEL: 070-1200-9765(藤井) / 080-9452-8686(松本)

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: 03-5500-5509 FAX: 03-6740-2130(平日 10:00-17:00)