

## 【ヒルトン東京お台場】

# 東京湾の絶景とウェルネスが融合する、心身をほどく“青の特等席”へ 「シースケープ テラス・ダイニング」7月13日(月)リニューアルオープン

有機野菜や発酵食材、グルテンフリー対応メニューを取り入れ、  
心地よく満たされるビュッフェ体験を提供

【2026年6月10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)は、2026年2月より進めている大規模改装の一環として、オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」を2026年7月13日(月)にリニューアルオープンします。



「シースケープ テラス・ダイニング」完成イメージ

ヒルトン東京お台場は、東京駅から約20分というアクセスの良さと、東京湾を望む開放的なロケーションに位置し、レストランのテラスエリアでは、海辺ならではの景色と潮風を感じながらお過ごしいただけます。

今回のリニューアルでは、これまで大切にしてきた「Fresh(新鮮さ)」「Beauty(美しさ)」「Healthy(健康)」「Power(活力)」という食の価値観を継承しながら、新たに「Release(解放)」と「Wellness(ウェルネス)」の要素を融合。海と空の青、レインボーブリッジや東京タワーを望む眺望と調和する明るく洗練された空間で、食事を通じて心身をゆるめる、新しいダイニング体験をお届けします。

## ■新「シースケープ テラス・ダイニング」について

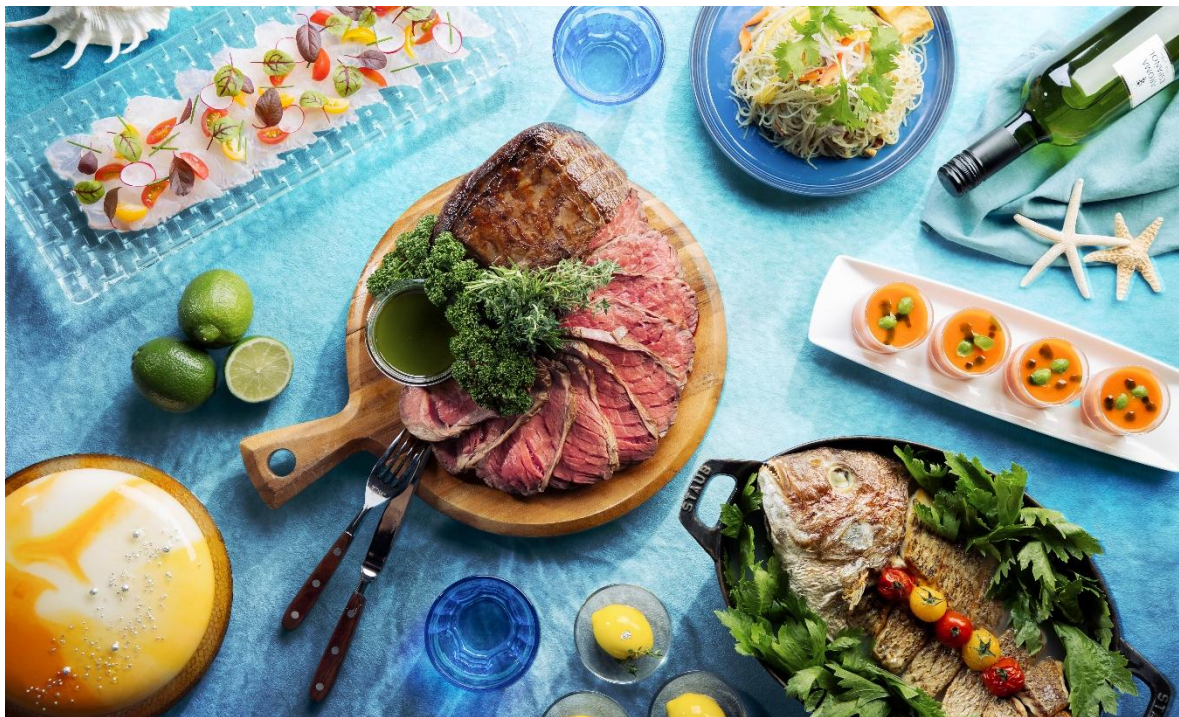
### <コンセプト> 「私をほどく、青の特等席」

東京湾を望む開放的な空間で、レインボーブリッジや東京タワーの景色と美しく調和する空間へ生まれ変わります。内装は、白やアイボリーを基調にゴールドやシーサイドグリーンをアクセントとして取り入れ、海と空の色彩に調和する明るく上質な空間に刷新。自然と視線が景色へ向かうよう、柔らかな曲線を描く家具を配置し、光と潮風を感じられる空間に仕上げました。東京湾のパノラマが広がるロケーションを生かし、心身をリフレッシュできるレストランへと生まれ変わります。

### <ウェルネスを取り入れた新しいビュッフェ体験>

ビュッフェでは、身体にやさしい素材を選ぶことだけでなく、目の前に広がる景色、料理を選ぶ楽しさ、美しく盛り付けられた一皿に出会う高揚感までを含めて、ウェルネスの体験と捉えています。関東近郊の有機野菜や豊洲市場直送の鮮魚など、料理長が厳選した素材を使用。発酵食材や栄養価の高い食材を取り入れるほか、グルテンフリー対応メニューも常時提供し、健康志向のお客様にも選びやすいメニュー構成とします。

シグネチャーメニューとなるのは、塩麴で 48 時間マリネしたローストビーフと、パティシエが手掛ける宝石のような色鮮やかなスイーツコレクション。華やかさと食べ応えを感じられるシースケープならではのビュッフェ体験をお楽しみいただけます。



豊洲市場直送の魚介類 自家製マリネ カラマンシーベネグレット



関東近郊野菜ロースト

### シースケープ テラス・ダイニングの新たなダブルシグネチャーメニュー

#### ・「塩麴で 48 時間マリネした黒毛和牛もも肉のロースト」

※ランチタイムに提供。ディナータイムは、「国産牛サーロインのローストビーフ」をご提供

和の発酵調味料である塩麴で 48 時間マリネし、丁寧に焼き上げた黒毛和牛もも肉のロースト。塩麴の働きにより肉の旨味を引き出し、しっとりとした柔らかな食感に仕上げています。赤身ならではのコクが口の中に広がります。トリュフソースや英国王室御用達の「マルドン シーソルト」、レフォールクリームなどのコンディメントを添えるほか、ご飯と合わせてローストビーフ丼に、香ばしいパンに挟んでサンドイッチ風にするなど、ビュッフェならではの自由なアレンジでお楽しみいただけます。



### ・「宝石のようなフォトジェニックスイーツ」

パティシエが手がける、見た目にも華やかなデザートをラインナップします。カラフルなマカロンタワーをはじめ、季節のフルーツやエディブルフラワー（食用花）をあしらったケーキやタルトがビュッフェ台を彩ります。



### <レストラン概要>

店舗名：「シースケープ テラス・ダイニング」(2 階)

開業日：2026 年 7 月 13 日(月) 11:30～ ※6 月 10 日(水)13:00～より予約受付開始

席数：全 174 席(店内 128 席／テラス 46 席) ※テラス席は春～秋の季節のみオープン

時間：朝食 7:00～10:30／ランチ 11:30～15:00／ティータイム 15:30～17:00／ディナー 17:30～21:00

ビュッフェ料金：

	大人	小学生	幼児(4～6 歳)
朝食	4,200 円	2,520 円	無料
ランチ 平日	6,800 円	3,500 円	1,500 円
ランチ 土日祝	7,800 円	3,500 円	1,800 円
ディナー 平日	8,500 円	4,500 円	2,300 円
ディナー 土日祝	9,500 円	4,500 円	2,500 円

※0～3 歳は無料 ※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/7376>

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

## ■リニューアル記念 宿泊プランのご案内

リニューアル後の「シースケープ テラス・ダイニング」での朝食に加え、テイクアウトショップで使える 500 円チケットが付いた宿泊プランをご用意します。新たな空間で迎える朝食とともに、ホテルのリニューアルルームなどいち早く体験いただけるプランです。

●プラン詳細・オンライン予約はこちら <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/rooms/7372>  
宿泊お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5500(代表)

※掲載画像はイメージです。実際の内装・メニュー内容は変更となる場合があります。

## 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」、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 つのウェ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://x.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・オーナーズの[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・オーナーズ](#)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 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 4,036 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 5 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](mailto: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、遠藤

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)